Merc.
219 f - 1

Schedel

Jacob. Frevnicus

Digitized by Google

<36608245030014

<36608245030014

Bayer. Staatsbibliothek

Digitized by Google

Digitized by Google

Johann Christian Schedels

neues

und vollständiges, allgemeines

Waaren-Lexikon

oder

deutliche Beschreibung

aller

rohen u. verarbeiteten Produkte, Kunsterzeugnisse und Handelsartikel.

Zunächst für

Kaufleute, Kommissionäre, Fabrikanten,

Mäkler und Geschäftsleute;

aber auch für jeden andern, der in der Waarenkunde unterrichtet seyn will.

Vierte durchaus verbesserte,

mit sehr vielen Zusätzen u. neuen Artikeln vermehrte Auflage.

Von

D. Johann Heinrich Moritz Poppe,

Professor der Naturwissenschaften des Großherzogl. Lyceums der Carls-Universität zu Frankfurt am Main ꝛc.

Erster Theil. A bis L.

Offenbach am Mayn,

gedruckt und verlegt von Carl Ludwig Brede

1814.

Gesch. Francisco

Digitized by Google

[illegible]

Wer von diesem Buche 6 Exemplare baar bezalt, bekommt das 7te unentgeldlich. Eben so verhält es sich mit allen meinen Verlagsartikeln, worüber ein Verzeichniß bei mir sowohl, als in allen Buchhandlungen gratis ausgegeben wird.

Bayerische Staatsbibliothek München

Digitized by Google

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorerinnerung.

Daß das Waaren-Lexikon des verstorbenen Schedel viele Brauchbarkeit besitzt, ist entschieden. Auch würde es sonst wohl nicht so kurz hinter einander vier neue Auflagen erlebt haben. Eben so gewiß ist es, daß es mit jeder neuen Auflage an Brauchbarkeit und Vollständigkeit gewann. Schwerlich möchte aber wohl eine frühere Auflage so viele Verbesserungen und Bereicherungen erhalten haben, als die gegenwärtige, welche der Unterzeichnete besorgte. In dieser findet man nicht eine Seite, worin nicht, wenigstens im Ausdruck, etwas verbessert worden wäre. Vieles Falsche oder Zweifelhafte ist darin berichtigt, sehr viele Zusätze haben die meisten Artikel erhalten, sehr viele neue Artikel sind hinzugekommen. Zum Belege braucht man nur in dem ersten Theile die Hauptartikel zu vergleichen, z. B. Alaun, Amidon, Argandische Lampen, Arsenik, Baumwolle, Baumwol-

Digitized by Google

lengarn, Baumwollenzeuge, Band, Bier, Blumen, Blech, Caffee, Catun, Caschimir-Shawls, Cigarren, Drath, Eisen, Feilen, Fernröhre, Hölzerne Uhren, Hüte, Indig, Knöpfe, Krempelmaschinen, Lackirte Waaren, Lampen, Lichter, Leder ꝛc. — Daß ich bei manchen Ländern die neueste Eintheilung nicht mit der ältern vertauscht habe, geschah aus Ursachen, die ich hier nicht zergliedern mag.

Ganz am Ende werde ich Vergleichungen verschiedener Maaße, Gewichte, Münzen ꝛc. beibringen; auch als Anhang noch manchen Preiscourant folgen lassen. Daß der Herr Verleger den Druck dieser Auflage, bei aller Gefälligkeit des Aeußern, sehr ökonomisch eingerichtet hat, werden ihm die Käufer gewiß Dank wissen.

Frankfurt am Main
im October 1813.

D. J. H. M. Poppe.

Digitized by Google

BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS

A.

Aachener Galmey, im Handel eigentlich der im Limburgischen gewonnene; s. Galmey.

Aal, (Anguilla) fr. Anguille, ital. Anguilla oder Anguillotto, eine bekannte Art Fische, die keine Bauchflossen haben, und außerdem sich durch den platten Kopf, den länglicht runden schlüpfrigen fast schlangenförmigen Leib auszeichnen. Man zählt eilf Gattungen derselben, die meistentheils in süßem Wasser, in Flüssen und Seen ihren Aufenthalt haben, doch auch bisweilen in's Meer hineingehen. Man unterschridet deswegen auch den Flußaal vom Seeaale. Man findet den Aal häufig in Deutschland; doch wird er auch auswärts in Menge, vornehmlich an der jütländischen Küste, und zwar in grossen, zwischen verzäunte Pfähle gelegten Reusen gefangen. Der größte Handel wird damit in unsern Seestädten, zu Stettin, Hamburg, Lübeck, u. s. w. getrieben. An den meisten Orten zieht man den Seeaal dem Flußaale vor, wegen des bessern Geschmacks seines Fleisches. Man bringt diese Fische entweder frisch oder getrocknet, geräuchert oder marinirt zu Markte. In Frankreich liefert die ehemal. Provence, insonderheit Martigues, viele 100 Centner dieser Waare. Man salzt sie da größtentheils ein, ihre zu große Schleimigkeit und Klebrigkeit zu mildern. In Italien verschickt Comacchio i. ehemal. Kirchenstaate der gesalzenen eine erstaunliche Menge. Von Venedig und Triest kommen marirrte zum Handel; die Stadt Sala am Gardsee im Venetianischen liefert viele einmarinirte Aale. Das Hauptgeschlecht von diesen Fischen hat sonst den Namen Murāna. Das Fleisch davon ist schleimigt und sehr nahrhaft. Unterschiedliche Theile vom Aal werden auch in der Medizin gebraucht. In Holland macht man den Unterschied, daß nur diejenigen Aale heißen, die in trübem Wasser leben; die aber in frischem und klarem Wasser sich aufhalten, werden Paaling genannt, und den andern vorgezogen. Will man marinirte Aale lange gut aufbewahren, so muß das Gebind gegen die Luft dicht verwahrt seyn; auch muß man es an einem trocknen und kühlen Orte stehen lassen, dabei fleißig umwenden, damit die Brühe nicht fehle. Gute geräucherte Aale müssen nicht zu stark geräuchert seyn, sondern eine schöne goldgelbe Farbe haben; bei ihrer Aufbewahrung darf man sie an keinen dumpfigen Ort bringen, weil sie wegen ihrer ausserordentlichen Fettigkeit davon gleich einen schlechten Beigeschmack bekommen Man handelt sowohl die marinirten und eingesalzenen, als auch die geräucherten, nach dem Gewicht.

Aalraupe, Quappe, (Mustela fluviatilis oder Gobius) fr. La Lotte, ein Fisch, welcher mit seiner Farbe, mit seiner schlüpfrigen glatten Haut, und der Bewegung seines Leibes, dem Aal sehr nahe kommt; nur am Kopfe, an der Leber, und in der Größe um ein merkliches von jenem unterschieden ist. Er hat einen breiten Kopf und ein weites Maul, wie ein Frosch, an welchem einige Flechsen herausgewachsen sind. Der Augapfel ist blau, und dessen Cirkel gelbfarben. An jedem Kiefer hat er eine weit hervorgehende schmale Floßfeder, und nächst daran, nach dem Bauche zu, eine andere etwas breite. Oben auf dem Rücken, und unten fast am Ende des Bauches, zieht sich eine unbewegliche Floßfeder nach dem Schwanze zu, und die eine und die andere helfen diesen bilden. Der Fisch hat mit den Aalen gleiche Nahrung, und hält sich in Flüssen, Seen und stillen Wassern auf, die schlammigen Grund haben. Er soll im Dezember am besten zu speisen seyn.

Aardewerk, im holländ. Handel, der allgemeine Name aller irdenen Waaren

Aaron, s. Königskörner.

Aba, eine Art baumwollener weiter Hosen, wie auch weite Röcke ohne Ermel, die von Salonichi und andern Orten in der Levante in großer Menge zum

Digitized by Google

Handel gebracht, und häufig in den Ländern und Plätzen am schwarzen Meere, ja fast in ganz Asien abgesetzt werden.

Abaca, eine Art Flachs oder Hanf in Asien, von der es eine weisse und eine graue Sorte gibt. Es sind die Fasern vom indianischen Pisang oder Bananasbaum, (Musa paradisiaca L.) welche abgelöset, und hernach ungefähr so, wie bei uns der Flachs, gebrochen und zubereitet werden. Aus der weissen Sorte von den manillischen oder philippinischen Inseln macht man Leinwand; die graue aber wird zu Strick- u. Tauwerk verarbeitet. Auch die schönen Cambayes macht man aus Abaca; s. Cambayes. Alle Abaca-Zeuge haben nur den Fehler, daß sie allmälig ins Röthliche übergehen.

Abaches sind lichtblaue levantische Tücher mit weißen Streifen von baumwollenem Garne, die in der Türkey und in Asien zu Handtüchern und Servietten dienen.

Abalan, eine vorzügliche Sorte schöner Ambrosinmandeln, um Aix in der ehemal. Provence.

Abat-chauvée, in Poitou, Angoumois, Saintonge, Marche und Limosin eine Ausschußwolle, die in diesen Provinzen erzeugt wird.

Abats sind grobe, 6 Ellen lange und 1/2 Elle breite zur Kleidung gemeiner Leute bestimmte Tücher, die aus Macedonien in den levantischen Handel kommen. Sie werden auch zum Einpacken des bessern levantischen Tabacks gebraucht. Der größere Theil dieser Tücher geht nach Smirna. Italien erhält überhaupt gegen 5000 Stück davon. Ehedem zog man auch 7-8000 Stück nach Marseille zur weitern Versendung nach den Antillen, wo sie zu Negerkleidern dienten und noch dienen.

Abatzi, eine Art ostindischer Gewebe, welche die dänisch asiatische Kompagnie zum Verkauf bringt. Sie sind 10 1/2 kopenhagener Ellen lang, 1 7/16 bis 1 1/2 Elle breit, Eine zweite Sorte ist 21 bis 22 Ellen lang, und so breit wie die erste.

Abbevillscher Damast, s. Damast.

Abbevillsche Tücher, s. Draps.

Abbiß, Anbißkraut, Teufelsabbiß, (Succisa.) fr. herbe Jacée, mors du diable, eine bei uns gemeine Pflanze, die auf den Grasplätzen und Herbstwiesen, auch sogar in den Fichtenheiden, von Julius an bis in den Oktober häufig in Blüte steht. Die weissen, langen, feinen Wurzeln werden im Frühling und Herbst, die dunkelgrünen, fetten, haarigen oder auch glatten, länglich eyförmigen, ungezackten Wurzelblätter aber im Brachmonat, vor dem Aufschießen der Stengel, für die Apotheken gesammelt. Die Wurzeln sind jetzt stärker im Gebrauch, als die Blätter.

Abdecker-Leder, heißt das Leder von dem umgefallenen oder wegen Krankheit abgeschlachteten Viehe.

Abelmosch, Bisamkörner, (Grana Abelmoschi) fr. Ambrette oder graines de Musc, sind kleine braungraue, nierenförmige, äusserlich rauhe Samen-Körner, von einer niedrigen, krautartigen Pflanze, (Hibiscus Abelmoschus) die in dem mittlern Theile von Afrika, in Senegal, in beiden Indien, und vorzüglich in der Levante wächst. Alle Theile der Pflanze sind unschmackhaft und geruchlos; nur der Same hat den Geruch nach Bisam, der aber leicht verfliegt. Ehedem gebrauchte man diese Körner in Europa als eine nervenstärkende Arzney; jetzt aber werden sie nur noch von Parfumirern zum Anmachen des feinen Haarpuders (poudre de Chypre) und dergl. angewandt. Die Franzosen bringen sie von Martinik. In Westindien tragen die Frauenzimmer sie am Hals und um die Arme, wodurch sie sich einen Bisamgeruch geben. Manche werfen sie mit andern wohlriechenden Dingen auf glühende Kohlen, und parfumiren mit dem Rauch davon die Kleider. Die Aegypter tragen sie zerstoßen, und zwischen Baumwolle gelegt in ihren Kleidern. In Indien werden sie der Pot-Pourri-Salbe beigemischt, die aus verschiedenen wohlriechenden Hölzern, Samen u. Wurzeln besteht, womit man sich den Körper salbt. Endlich werden auch Paternoster oder Rosenkränze daraus verfertigt, deren sich vormals besonders die französischen Nonnen bedienten. Man zieht die

Digitized by Google

Ambrette vornehmlich von Bordeaux, und handelt sie bei Pf.

Aberdeen, eine Art Stockfisch od. Dorsch, von der Seestadt dieses Namens im nördl. Schottland so genannt, wo er in großer Menge gefangen, und weit u. breit verfahren wird.

Abfälle von Glas s. Scherben.

Abfälle von Leder und Häuten s. Leim.

Aberraute, s. Stabwurz.

Abgebeizte Wolle, fr. Pélade, Pelure oder Avalis, heißt die Wolle, welche die Weißgerber und andere Lederarbeiter von den Fellen der geschlachteten Hammel und Schaafe mit Kalk herunter gebracht haben. Diese abgebeizte Wolle ist um ein gut Theil geringer, als abgeschorne, und man erlaubt z. B. in Frankreich, den Strumpfwürkern nicht, daß sie sie zu ihren Arbeiten gebrauchen. Am meisten wird sie zum Eintrage gewisser grober Zeuge gebraucht.

Abies mas, s. Tanne.

Abies rubra, s. Fichte.

Ablaque, heißt in Frankreich die perlfarbene Ardasse-Seide, welche über Smyrna aus der Levante kommt, und insonderheit zu Nähseide verarbeitet wird. Sie sieht zwar schön aus, wird aber nicht viel gebraucht, weil sie beim Abwinden kein warmes Wasser verträgt.

Ablette (Cyprinus alburnus) ein sehr kleiner Fisch, der nie über 4 Zoll lang wird und dessen Schuppen man zum Färben der falschen Perlen gebraucht. Von 4000 solcher Fische erhält man nur 1 Pf. Schuppen, und diese geben nur 1/4 Pf. Farbe, welche silberartig ist und sich in flüchtigen alkalischen Spiritus aufbewahren läßt.

Aboticella, nennt man zu Livorno, Genua, Venedig und Trapani die geschnittenen, oder walzenförmigen, länglichten Corallen. Es gibt davon zweierlei Unterarten, nämlich Grosse zza und Mezzania; s. Corallen.

Aboucouchou, im Handel von Marseille die siebente und letzte Gattung der wollenen Tücher aus Languedok, die nach der Levante gehen. Man macht sie auch in Provence und Dauphine.

Abrahamsbaum s. Keuchbaum.

Abrohani, eine Art Mallemolles, oder feiner und klarer Kattune, die aus Bengalen und andern Gegenden in Ostindien, besonders durch die Franzosen zum Handel gebracht werden. Sie halten 16 Stab in der Länge, und 3/4 oft auch nur 7/16 in der Breite.

Abrotanum, s. Stabwurz.

Absatzbohrer, fr. broches pour cordonniers, Absatzöhrter, fr. Passe-talons, Artikel der Eisenhändler, und Werkzeuge der Schuhmacher, von bekanntem Gebrauche.

Absatzöhrte, fr. Passe-talons, gekrümmte Pfrieme, womit die vorgedachten Handwerksleute die Löcher durch den Absatz stechen; s. Orte.

Absatzzwecken, fr. cloux pour cordonniers, lange und starke Zwecken mit einem starken Kopf, der seitwärts drei Einschnitte hat, damit die Zwecken bequem mit der Kneipzange ausgezogen werden können. Man heißt sie auch cloux à trois têtes, oder à deux têtes. Sie werden unterschieden in No. 5 bis 12, u. bei 100 Stück gehandelt. Die meisten liefert Steyermark und Schmalkalden. Die steyersche und kärtner Waare ist im Fasse von 60,000 und 100,000 Stück.

Absinthium dulce, s. Anis.

Absinthium marinum, s. Santolina.

Absinthium ponticum, oder romanum, s. Wermuth.

Absinthium rusticum, s. Wermuth.

Absinthium santonicum, s. Wurmsamen.

Abstrichbley, eine harte und spröde Art Bley, die von den Schriftgiebern zu Verfertigung der Lettern gebraucht wird. Man verkauft sie zu Goslar in Centnern von 114 Pfund.

Abziehfeilen, nennt man dicke und breite stählerne sehr fein gehauene Feilen, deren sich die Goldarbeiter zum Abschärfen und Ebenen bedienen. Man bezieht die besten aus England.

Abziehsteine s. Wetzsteine.

Acacia, corrumpirt Acaja, nennt der Franzose die Schlehenfrüchte, welche getrocknet nach Frankreich gehen, und da unter dem Namen Prunes de Montbain im Droguereihandel bekannt sind. Man handelt sie bei Centnern.

Digitized by Google

Acacie, gemeine Acacie, Schotendorn. Dieser zum Geschlecht der Robinia gehörige in Nordamerika einheimische Baum wird jetzt auch bey uns häufig gezogen. Sein Laub dient zu Viehfutter, sein Holz zu Schreiner- und Drechslerarbeiten (s. Acacienholz), seine Blumen zum Gelbfärben.

Acacie, ächte, wahre oder ägyptische Acacie (Mimosa nilotica, Acacia vera) wächst in Arabien, Aegypten, in vielen Gegenden von Afrika und liefert ein arabisches Gummi; s. auch Acaciensaft.

Acacienholz, unächtes, von Robinia pseudo-Acacia, wird hauptsächlich in Amerika häufig genutzt. Es ist hart, und hält in allem Wetter sehr gut aus. Man gebraucht das dünnere zu Hopfenstangen und Weinpfählen, macht davon Faßreifen u. dgl. In einigen Gegenden Frankreichs wird es von Drechslern und Stuhlmachern gesucht, welche letztere davon sehr dauerhafte und zugleich recht saubere und zierliche Stuhlgestelle verfertigen. Die vorzügliche Dauerhaftigkeit dieses Holzes ist in Amerika so anerkannt, daß man da kein Schiff auf den Stapel legt, zu welchem nicht das Holz der sogenannten unächten oder besser weißblühenden Acacie einige wichtige Bestandtheile lieferte. Vornehmlich nimmt man solches zu Hintersteven des Schiffs, zu Krummhölzern u. dgl. Die dazu dienlichen Blöcke und Stämme werden theuer verkauft, und ihr Preis hängt insonderheit von dem mehr oder minder starken Winkel ihrer Krümmung, ihrem Durchmesser, u. s. w. ab. Auch zur Färberei ist dieß Holz sehr wichtig; es gibt eine schönere gelbe Farbe, als Fustetholz. Der Anbau in Deutschland ist von Medikus und andern Schriftstellern sehr anempfohlen, besonders weil es ausserordentlich schnell wächst, und ein eben so gutes Brenn- als Nutzholz liefert.

Acacienholz, Schotendornholz, wird zu vielerlei Sachen angewandt. Es ist so hart und stark wie Eichen; daher dauern die daraus gemachten Pfosten sehr lange. Ist der Baum dick, aber nicht lang genug, so läßt man ihn zu Riegelholz oder zu Dielen schneiden. Wenn jenes Holz recht vierkantig ist, so dient es auch zu allerlei Zimmerarbeit, zu Böden Getäfel ꝛc. Auch die Drechsler machen daraus artige Sachen. Wenn man Acacienholz mit grünen Nußschalen und einer schwachen Infusion von Galläpfeln und Vitriol, wozu gemeines Gummi und Weingeist gemischt wird, kocht, so bekommt es davon eine Farbe, wie grünes Ebenholz, und läßt sich sehr gut gebrauchen. Auch zu Weinpfählen ist es sehr nutzbar; diese brechen nicht, sondern beugen blos und halten lange Zeit. Wenn sie dürr geworden sind, so dauern sie fast wie Eisen. Von den Aesten, welche zu Weinpfählen schon zu groß sind, macht man gute Reifen zu Weingebinden.

Das Acacienholz hat eine gelbe, grünliche, glänzende, atlasartige Farbe. Es nimmt eine mittelmäßige Politur an; und ungeachtet es leicht aufzureissen pflegt, so wird es doch von Drechslern, Stuhlmachern u. Tischlern, zu Stühlen und vielen andern Arbeiten gebraucht.

Acacie, indianische, Acacia indica, s. Tamarinden.

Acacien-Saft, (Acaciae succus,) entweder deutscher oder ägyptischer. Jener ist nichts anders, als der ausgepreßte, und durch langsames Einkochen verdickte Saft von den Früchten der Schleben o. Schotendornen (Prunus spinosa L.) die durch ganz Deutschland wild wachsen; der letztere aber wird aus dem Samen der ägyptischen Acacie (Mimosa nilotica L.) gepreßt. Man bringt diesen in Kugeln oder Klumpen von 10 bis 12 Loth, in sehr dünne Blasen eingehüllt, zu Markte. Wenn der Same, woraus man ihn gepreßt hat, recht reif geworden ist, so fällt die Masse schwärzlichroth aus; hingegen vom unreifen Samen wird sie röthlicht oder gelb. In beiden Fällen ist sie auf der Zunge etwas anziehend. Von Rechtswegen sollte sie sich nicht zermalmen lassen, sondern hart und fein glänzend seyn. Einige pressen diesen Saft auch aus den Blättern und der Frucht zugleich; aber diese Sorte ist die geringste.

Digitized by

Der deutsche Acaciensaft ist in Täfelchen geformt; Er ist schwerer, härter u. dunkler von Farbe (schwarz wie Lakritzensaft), säuerlich und scharf von Geschmack, und hat nicht das Süßliche des Levantischen. Letzterer wird von den Lederbereitern zu Groß-Cairo viel zum Schwarzfärben der Häute angewandt. Die zerreiblichen mit Sand und andern Unreinigkeiten vermischten Stücke müssen ausgeworfen werden. Bey uns wird er fast nur in den Apotheken gebraucht.

Acaja, Prunes de Montbain, die Früchte vom ächten Acacienbaum, welche getrocknet zum Handel kommen, und nach Centnern verkauft werden.

Acajaholz, vom glanzblätterichten Monbin (Spondias Monbin) ist roth und so leicht wie Korkholz, weswegen es auch von Engländern zu Stöpseln gebraucht wird. Die Rinde ist aufgeborsten und weich. Es findet sich überhaupt im südlichen Amerika.

Acajou, Nierenbaum, (Anacardium occidentale L), eine Gattung amerikanischer Cedern, die zu den feinsten Holzarbeiten dient. Es gibt gewässertes, gemarmeltes, glattes, gemasertes und mehrere andere Sorten von diesem Holze. Man bringt solches aus den französischen Inseln in Amerika über Bordeaux und Marseille zum Handel. Die Engländer nennen es weißes Mahagony. Es wird in Blöcken, Balken oder Planken zu Markte gebracht, und nach Fuß gehandelt. Es hat fast gleichen Preis mit dem Mahagonyholze. Das gewässerte ist am theuersten. Von den Früchten, fr. Noix d'Acajou, s. Anacardien.

Acanthus germanicus, s. Cardobenedicten.

Acanthus vulgaris, s. Bärenklau.

Acarna, s. Eberwurz.

Accipenser, Acciponser sturio, s. Stöhr.

Accipitrina, s. Habichtskraut.

Accordois, im Quincalleriehandel, die Stimmhämmer.

Acer, s. Ahorn.

Acetosa, s. Sauerampf oder Säuerampfer.

Acetosella, s. Sauerklee.

Acetum, s. Essig.

Achat, Achatstein, Agat, (Achates) eine Kieselart mit verschiedenen Farben und Zeichnungen, mit durchsichtigen Adern, die in geraden oder krummen Linien nach verschiedenen Winkeln laufen, und mit andern schönen Figuren. Nach dieser in die Augen fallenden Verschiedenheit sind auch die Benennungen der Achatarten mannigfach. So heißt z. E. Corallenachat, der sächsische Achat mit Chalcedon- und rothen Jaspisadern; Sarderachat, der mit Carniol und Chalcedon gemischte; Hämachat, der mit rothen Punkten; Dendriten-Achat mit allerhand Baumfiguren u. dgl. Außerdem gibt es Bandachat, wegen der bandartigen Streifen, Beerenachat, wegen der Figuren von kleinen Beeren u Trauben, Regenbogenachat ꝛc. Die äußerst mannigfaltigen Farben und Zeichnungen, die der Achat enthält, und die schöne Politur, die er annimmt, geben ihm einen vorzüglichen Rang unter den Halbedelsteinen. Man verarbeitet ihn zu Messerheften, Stockknöpfen, Dosen, Petschaften, Reibschaalen, Mörsern, zu Basreliefs und allerley kleinen Galanteriewaaren. Manche Künstler und Kaufleute begreifen auch die Carneole, die Onyxe und die Chalcedone mit unter den Achaten (s. diese Artikel), so wie überhaupt alle einfache Steine, die mit mehreren Farben gezeichnet sind. — Oft wird der Achat auch zu Flintensteinen gehauen. Man schneidet aus ihm ferner herzförmige Anhängsel für Frauenzimmer und Kinder, die man Schreckſteine nennt, mahlt daraus Spielkügelchen oder Knicker ꝛc.

Man bringt die schönsten, vollkommensten Achate aus Ostindien; besonders kommen aus diesem Erdstrich die artigsten Baumachate; doch trift man von dieser Steinart auch hie und da in Deutschland an, z. E. in Sachsen, Böhmen, dem Zweibrückischen, an der Mosel, in Hessen u. s. w. Oberstein, in der Grafschaft Sponheim ist seiner vielen und vorzüglichen Achatschleifereien wegen weit und breit im Rufe; das Material hierzu holt man aus Lothringen. Die sogenannten Baumsteine, kommen

aus der Grafschaft Grumbach. Man macht davon besonders Halsbänder, Garnituren und Geschmeide für Damen, und ähnliche Artikel.

In Sachsen sind Achatbrüche zu Wiederau bei Rochlitz, zu Conradsdorf am Halsbach bey Freyberg (wo man den sogenannten Corallenachat gewinnt), zu Schlottwitz bei Altenberg, ferner bei Chemnitz, bei Zwickau; an allen diesen Orten bricht der Stein Gangweise. Verschiedene feinere Achatsorten, worunter Chalcedonier, Carneolonir u. dgl. mit zu verstehen sind, werden in Nieren und Geschieben bei Mutschen, Leißnig, Roßwein, Hohenstein, Dresden, Leipzig, Webrau, ꝛc. gefunden. Der Rochlitzer ist nicht nur der schönste unter den sächsischen Achatarten, sondern streitet auch mit jeder andern Art um den Vorzug. Von Achat in Gängen findet man, außer bei Konstantinopel, weiter kein Beispiel in Europa. Der Mochus-Achat oder Pierre de Mocca kommt aus Mocca in Arabien. Zu Camboya in Indien werden vom Achat vortreffliche Sachen gemacht, die den europäischen an Schönheit und Vollkommenheit nichts nachgeben. Ueberhaupt schätzt man die Achatarbeiten desto mehr, je mannigfaltiger die Farbenmischungen, so wie je schöner und seltsamer die Figuren darin sind. Man versteht es jetzt auch, durch Kunst (vornehmlich mittelst einer Silberauflösung in Scheidewasser) beliebige Farben und Zeichnungen in den Achat und in andere ähnliche Steine einzubeitzen. Bringt man aber einen solchen Stein in eine starke Wärme, oder bestreicht ihn mit Salpetergeist, so verliert sich die künstliche Farbe. Endlich wird der Achat auch noch in Glasflüssen nachgemacht. Man erkennt aber diesen unächten Achat sehr leicht an seiner Weiche, wogegen der wahre so hart ist, daß er sich nicht einmal feilen läßt.

Achia, Asia, Achiar oder Atchia, indianische Confituren von verschiedenen Materien, insonderheit von dem grünen zarten Bamburohre, die mit scharfem Cokosessige, Pfeffer und Gewürzen eingemacht sind; ferner von andern eingemachten grünen Früchten, z. B. von zarten frischen Melonenschnitten, allerhand eßbaren Wurzeln und Kräutern ꝛc. Man legt nicht jede Sorte besonders ein, sondern ihrer mehrere untereinander in Flaschen oder irdene Geschirre, die etwa einen Fuß hoch u. unten eben so weit sind, oben aber enger zulaufen. Die Chineser machen vielerlei Arten derselben, und treiben damit einen ansehnlichen Handel nach verschiedenen Ländern. Doch kömmt die beste Achia aus Persien. Die Holländer bringen von dem asiatischen Aatchia Bamboes und Aatchia-Magna ansehnliche Partien nach Europa; beide Sorten werden Pottweise, in Holland bei Cavelingen von 4 Pott in den Auktionen gehandelt. Die eingelegten Stückchen Rohr sind etwa ein paar Daumen lang, und etwas weniger dick. Sie sehen blaßgelb von Farbe aus, und sind so dicht und fest wie die Kukumern, welche man in Frankreich einzulegen pflegt, lassen sich auch eben so zerschneiden. Man ißt diese Confiture ebenfalls zum Gebratenen. Sie soll den Magen stärken und Appetit erregen. Wenn der Artikel sich gut conserviren soll, muß er mit der scharfen Brühe bedeckt seyn, die durch den starken Cokosessig und die übrigen scharfen und hitzigen Ingredienzien beim Einlegen bereitet wird.

Achiotte, oder Aschotte, s. Orlean.

Achtage-Uhren, nennt man Uhren, die man nur alle Wochen einmal aufzuziehen braucht; s. Uhren.

Achromatische Fernröhre s. Fernröhre.

Achromatische Gläser, farbenlose Gläser aus Flint- und Crownglase s. Flintglas und Crownglas.

Acidulae, s. Sauerbrunnen.

Acier, im franz. Handel, der Stahl; unter diesem Artikel sind folgende eigenthümliche Benennungen dem Kaufmann merkenswerth: Acier à double marque, der kärntnersche Stahl. Acier à simple marque, der weichere Brackstahl. Acier en grain, der Luppenstahl, oder Kernstahl. Petit Acier, der französische Stahl von Clamecy Soret und aus Limousin. Acier fondu, der Gußstahl. Acier-Poule,

Digitized by Google

der engliſche Hühnerſtahl. Acier Mondragon, der ſpaniſche Stahl von Corduba. Etoffe de Pont, der Brückenſtahl, oder ſogenannte Siebenſtern. Acier à feuille de chême, der ungariſche Stahl. Acier à la rose, der ächte vorderbergſche oder ſteyerſche Stahl. Acier boursouflé der engliſche aufgeblähete Stangenſtahl von Newcaſtle. Limaille d'Acier, die Feilſpäne aus den Nähnadelfabriken, die man zu mediziniſchem Gebrauch anwendet; ſ. Stahl.

Acini di Pepe, Pfefferkörner, eine Art italien. Mehl- oder Paſtawaare, die beſonders Neapel liefert, und die den Namen von ihrer Geſtalt hat.

Ackbache, eine Art Tücher oder Servietten, deren ſich die Türken in den Gegenden vom ſchwarzen Meere zu häuslichem Gebrauch und die Aermern auch im Bade bedienen. Sie ſind von Leinen und Baumwolle. Es werden ihrer jährlich viele hundert tauſend Stück verhandelt.

Ackeley, ſ. Glockenblume.

Ackerdoppen, (Valoniae) heißen die Kelche oder Kappen einer großen Art Eicheln aus Samos, Cypern, Smirna und andern Gegenden der Levante, die man in der Gerberey zu demſelben Zweck wie die Galläpfel und Knoppern anwendet. Sie kommen wahrſcheinlich von der Ziegenbarteiche (Velanida), der ſchönſten aller Eichenarten. Der Kelch hat oft die Größe eines mittelmäßigen Apfels und ſcharfe Schuppen. Inwendig iſt er wollicht. Man erhält ſie in den Handel über Trieſt, Livorno und Marſeille. Ins nördliche Europa werden ſie über Holland und Hamburg gewöhnlich in Säcken gebracht.

Ackerhollunder, ſ. Glockenblume.

Ackermann, Ackerwurz, ſ. Calmus.

Ackermünz, Calaminth, Feld- oder Bergmünz, wilder Poley, (calamintha, nepetha montana) ein wildes wohlriechendes Heilkraut, mit unregelmäßigen einblätterichten Blumen, und vier unbedeckten Samen. Die Blüte gleicht der vom Rosmarin. Es blüht im Julius, wächſt auf Bergen u. an ſteinigten Orten. Es gibt davon zweierlei Arten: eine mit großer Blüte, die andere mit goldgelben Blättern. Von der einen ſowohl als von der andern wird das Kraut ſammt der Blüte geſammelt, und in Apotheken gebraucht.

Ackerraute, ſ. Erdrauch.

Ackerſenf-öl heißt ein Brennöl aus dem Samen des Ackerſenfs (Sinapis arvensis).

Ackerzwiebeln, ſ. Feldzwiebeln.

Ackmellenblätter, (Acmellae folia) ſind zarte und gekerbte Blätter, an Größe und Geſtalt den tauben Neſſeln gleich, welche zu Ende des ſiebzehnten Jahrhunderts durch die holländiſch-oſtindiſche Geſellſchaft nach Europa gebracht worden, aber auch jetzt bei uns in Deutſchland noch nicht ſonderlich bekannt ſind. Sie haben einen ſubtilen und erwärmenden, doch aber nicht ſcharfen Geſchmack. Das Kraut wächſt vornehmlich auf der Inſel Zeylon, und wird von den Kräuterkundigen Bidens ceylanicum genannt. Es treibt aus einer zackichten Wurzel einen beinahe viereckigen Stengel, etwa einen Fuß hoch, und an dieſem viele kleine Aeſte mit länglichten gekerbten Blättern. Dieſe müſſen friſch ſeyn; die alten taugen nichts, weil ihre Kräfte aus ſubtilen flüchtigen Theilen beſtehen, die gar leicht verrauchen. Man gießt ſie wie Thee auf, und trinkt den Aufguß als ein harntreibendes Mittel. Das Kraut iſt ein auſſerordentlich koſtbarer Artikel, indem die Unze davon zu Amſterdam 22 Gulden gilt. Daher haben ihn mehrere Kräuterkundige die Sigesbekkie ſubſtituirt, und dieſer gleiche Kräfte zugeſchrieben. Auch Spiritus Acmellae wird durch die Holländer zu Markte gebracht.

Acomas, eine ſchöne nutzbare Baumart aus den Antillen. Sie gibt ein ſehr gutes Bauholz, deſſen Farbe gelb wie Buchsbaum iſt. Die Rinde iſt unſerer Eichenrinde ähnlich.

Aconitum caeruleum, ſ. Eiſenhütlein.

Aconitum bacciferum, racemosum,

ſ. St. Chriſtophskraut.

Aconitum salutiferum, ſ. Wolfsbeer.

Açores, oder Azores nennt man im ſpaniſchen Handel die Leinen von Barbeſieur. Die Spanier, Holländer und Engländer ziehen dieſen Artikel von Rochelle.

Acori, ſehr ſeltene blaue Corallen, die in der afrikaniſchen Küſte gefiſcht werden.

Acorus, ſ. Calmus.

Acremens ſind Ochſen- und Kuhhäute, die aus den Gegenden des ſchwarzen Meeres nach Conſtantinopel kommen, den premiers couteaux ähnlich, aber etwas wohlfeiler.

Acriviola, ſ. indianiſche Kreſſe.

Adamas, ſ. Diamant.

Adamsapfel, Paradiesapfel, (Pomum Adami) it. cedro all'ebrea, eine Gattung der Cedratfrüchte, vom Limonen- oder Citronenbaum (Ital. Cedro all'ebrea) Ihre Geſtalt iſt eyrund, auch wohl birnförmig, die Farbe gelb oder grün. Sie hat eine meiſt dicke und unebene Schale, die oberwärts einen oder mehrere Eindrücke hat, als wenn jemand mit den Zähnen hineingebiſſen hätte. Nach der Meynung der Juden iſt dieß die nämliche Frucht, welche Vater Adam im Paradieſe gegen des Schöpfers Verbot koſtete; daher verbrauchen ſie dieſelbe noch alle Jahre zum Ausſchmücken ihrer Laubhütten. Wenn Mangel daran iſt, bezalen ſie oft das Stück, welches gewöhnlich nur einen halben Thaler gilt, mit 10, 20 und mehr Thalern. Je ſchöner und wohlgeſtalteter die Aepfel ſind, deſto höher ſchätzt man ſie. Die Reichen Hebräer halten es für eine große Ehre, wenn ſie einen Apfel beſitzen, der nach ihrem Sinn und Geſchmack vorzüglich iſt. Ein ſolcher muß aber auch durchaus ohne Tadel, vollkommen rein, nicht fleckigt ſeyn, und dabei fein proportionirlich ausſehen. Man fordert ferner von ihm, daß er ſeine gehörige Reife, und eine ſchöne glatte Schale habe, der Einbiß aber recht natürlich ſey; oben muß der Apfel eine kleine Krone haben, und unten der Stiel nach jener zugekehrt ſeyn. Die eigentliche Heimath dieſer Früchte iſt Riviera di Genova, Montenegro, Kalabrien und Sicilien. Man läßt ſie aus der Levante, aber auch von Genua, Nizza, Mentone, Limon, Roverebo, Boglacco, Torbole, ꝛc. kommen. Sie ſind in Kiſten von 190 bis 200 Stück gepackt, jedes doppelt mit Papier und Heedewerk umwickelt; die Päckchen aber ſind mit Bindfaden umbunden, und nach Beſchaffenheit der Waare mit 1, 2 oder 3 einen Zoll langen Binſenſtreifen numerirt. So viel als Früchte in einer Kiſte ſich befinden, liegen auch kleine grüne mit Fäden umwundene Zweige, die die Juden Chodes nennen, dabei; nebſt grünen oder dürre Palmen (Lulleſ), die 5 bis 6 Fuß lang ſind. Dieſe werden gemeiniglich beſonders gehandelt, oder nach Beſchaffenheit des Akkords mit dabei überlaſſen. Die Cedri koſten in Italien und den ſogenannten welſchen Konfinen von Tirol, je nachdem die Sammlung reichlich oder knap ausgefallen iſt, 5 bis 20 Kr. nach deutſchem Gelde; aber die Transportkoſten ſteigen oft über das doppelte, zumal wenn der Ort, wohin ſie verſchickt werden, weit abgelegen iſt. Des ſchnellern Transports wegen erhalten dann die Fuhrleute und Säumer eine höhere Fracht, und an den Speditionsörtern befördert man ſie unter dem Namen Judenfuhren gewöhnlich vor allen übrigen Gütern. Häufig verſendet man ſie auch mit der Poſt. Kommen ſie zu ſpät an, ſo iſt der Verluſt ſehr beträchtlich, denn nun kann man ſie blos an die Conditors, höchſtens wie Citronen, zum Einmachen, abſetzen. Sobald ſie ankommen, müſſen ſie in friſche Keller gebracht werden. Iſt die Jahrzeit heiß geweſen, ſo muß man ſie Stück vor Stück aufmachen, und fein behutſam mit einem leinenen Tuche abwiſchen; und wenn Blattläuſe daran ſitzen, ſolche mit einer Feder abnehmen; denn dieſe freſſen endlich Löcher durch; und wenn die Frucht das kleinſte Loch hat, oder vom Würm beſchädigt iſt, ſo wird ſie nicht mehr für koſcher gehalten und gilt nichts mehr. Beim Verkauf thut man am beſten, die Waare entweder Kiſtenweiſe wieder zu verhandeln, oder die einzelnen Stücke unaufgemacht nach der Zahl zu verkaufen, ſonſt läuft

Digitized by Google

man Gefahr, daß die Kapitalstücke ausgesucht und die schlechtern übrig gelassen werden.

Adamsfeige, s. Pisang.

Adamsholz, russisch Adamowe drewo, eine Art Ebenholz, so hart wie Stein, und kohlschwarz von Farbe, die in der Gegend um Astrakan in Rußland gefunden wird.

Adansonsbaum s. Baobab.

Adapangia, ostindische Seide, die auch unter dem Namen Cabeça de Moro bekannt ist. Die Holländer liefern sie. Sie kömmt der bengalschen Taniseide gleich, uno wird in AA, BB- und CC-Sorte unterschieden. Man zieht sie von Amsterdam.

Adatis, eine Art Nesseltuch um Pondichery und noch hie und da in Bengalen verfertigt. Die Franzosen und Holländer liefern sie. Die französische Sorte ist 10 Stab lang und 6/4 breit; die holländischen Adathys aber sind 18 Cobidos lang und 2 C. bis 2 1/4 breit.

Adenos, Seebaumwolle (Franz. Coton de marine) die feinste unter allen Arten levantischer Baumwolle, die über Marseille zu Markte gebracht wird.

Aderlaßeisen, Aderlaßlanzette, (Lanceola, Lancetta) fr. fer à saigner, oder Lancette, ist ein chirurgisches Instrument, dessen wie eine Lanze geschnittene überaus spitzige, zweischneidige Klinge an einem Heft mit solchen Flügeln befestigt ist, welche mittelst eines Stifts, das sie mit der Klinge aneinander hält, vereinigt sind. Die Lanzette besteht aus zwei Theilen, der Klinge und dem Heft. Letzterer ist aus zwei Blättchen gemeiniglich von Schildpat zusammengesetzt, welche zur Verwahrung der Klinge dienen. An der Klinge unterscheidet man drei Theile: die Spitze, den mittlern und den hintern Theil. Von den Aderlaßlanzetten selbst gibt es dreierlei Arten, nämlich 1) die Gerstenkornlanzette, Lancette à grain d'orge deren Klinge nach der Spitze zu an Breite abzunehmen anfängt; 2) Haberkornlanzette, (Lancette à grain d'avoine), die eine mehr länglichte Spitze hat; 3) die Pyramidal- oder Schlangenzungenlanzette, Lancette à pyramide, oder à langue de serpent, die eine überaus lange und feine Spitze hat. Dieses kleine Werkzeug wird von dem chirurgischen Instrumentenmacher eben so wie das Incisionsmesser bearbeitet; nur gibt er jenem eine doppelte Schärfe, die an einer Seite etwas kürzer ist, als an der andern. Die Lanzettenart, die in einer messingenen Scheide versteckt ist, (Lancette cachée,) hat eine gebogene Klinge, weil man sich ihrer bei Oeffnungen im Munde bedient.

In Nürnberg gibt es besondere Lanzetten- und Laßeisenmacher, welche nicht nur jene Werkzeuge, sondern auch Aderlaßschnäpper und andere chirurg. Instrumente verfertigen. Die meisten sind zugleich Ahlenschmiede. Die Incisions- oder Abceßlanzette ist von den erwähnten Sorten in weiter nichts unterschieden, als daß ihre Ausmessungen größer sind. Ein anders Aderlaßwerkzeug, welches unter dem Namen Schnäpper bekannt ist, heißt auch sonst Laßeisen, im gemeinen Leben die Fliete, fr. flamme, flamette oder hablette à saigner. Man unterscheidet sie in die Sorte mit oder ohne Eisen, und in Schnäpper für Menschen oder Pferde. Alle werden bei Dutzend gehandelt. Man zieht sie aus England, von Nürnberg, Schmalkalden und Iserlohn.

Adersja, ostindische Kattune, welche die holländische Compagnie zu Verkauf bringt. Sie sind 1 7/8 Cobidos breit, 24 C. lang. Das Stück kostet 9 bis 10 Gulden.

Adianthum album, s. Mauerraute.

Adianthum aureum, s. Güldenwiederthon.

Adianthum rubrum, s. Wiederthon.

Adianthum verum, Adianthum nigrum, s. Frauenhaar.

Adlerholz, Agelholz, Augualaholz, holl. Agelhout, (Lignum Aquilae.) fr. bois d'aigle, ein dichtes, schweres und hartes indianisches Holz, von Farbe grau, purpurfärbig, braun oder schwärzlich, und mit Striemen, als wenn es bemalt wäre. Es gibt einen lieblichen, fast dem Aloeholz ähnlichen Geruch, wenn es

Digitized by Google

auf brennende Kohlen geworfen wird, weshalb man es auch als eine Abart des Aloeholzes ansieht. Es kommt von einem Baume, den man auf den Molukkischen Inseln, auf Sumatra, auf Ceylon, in Siam ꝛc. findet. Der Baum hat einen sehr ätzenden milchichten Saft; das Fällen muß daher mit großer Vorsicht geschehen. Im Portugiesischen Handel kommt unter dem Namen Aguila brava ein wildes Adlerholz vor, welches auf Ceylon wächst. Man bedient sich dieses Holzes in Ostindien zu feiner Holzarbeit. Auch wird es durch ganz Asien zum Räuchern, als Handelsartikel gesucht und gehandelt. Die Holländer liefern es meistentheils den andern Nationen.

Adlerstein, Klapperstein, (Aethites lapis aquilae) ein blauer oder grauer Stein, insgemein länglichrund, von unterschiedlicher Größe. Er wird aber nicht, wie manche glaubten, in den Nestern der Adler, sondern auf den Aeckern, an den Bergen und Flüssen angetroffen. Er ist hohl, und hat inwendig entweder einen andern Stein in sich, daher er, wenn man ihn bewegt, klappert, oder er enthält Wasser, Erde und andere Körper. Man findet ihn in Schlesien, Sachsen, Steyermark und mehreren Ländern. Der gemeine Mann mißt diesen Steinen wunderbare Kräfte bei, die aber ihren Grund in der Einbildung haben. Er hat nur Werth für Mineraliensammler.

Adlervitriol, der Beiname des Goslarschen Eisenvitriols, wie man ihn auch von Hof im Voigtlande erhält. Er wird in Fässer von Fichtenholz gepackt, welche 800 Pfund fassen und zum Zeichen einen eingebrannten Adler haben. Man unterscheidet ihn in 3 Adler- 2 Adler- und 1 Adlervitriol. Die ersten beiden Sorten handelt man in Fässern von 1 3/4 Centner schwer, die letztere aber Centnerweise.

Adschiar s. Achiar

Aegagropilae, s. Gemsenkugeln.

Aeromel, nennt man in Calabrien eine Sorte Manna, die in der Nacht von den Bäumen auf andere Gewächse tröpfelt und am Tage von der Sonne gehärtet wird. Man hielt sie sonst für einen Himmels- oder Honigthau und sammlete sie besonders in Gläsern.

Aegyptischer Flachs, eine Art Flachs, die über Konstantinopel verfahren wird. Sie befindet sich in Ballen von 350 bis 400 Okas, und wird zu Hausleinen verwebt.

Aegyptischer Salmiak, Salmiak, welcher in Aegypten aus dem Ruse des Kameelmistes bereitet wird. Ehe in Deutschland die Salmiakfabrikation bekannt wurde, hatte man blos den ägyptischen Salmiak.

Aegyptische Ziegel, Ziegel, die nicht gebrannt, sondern blos getrocknet sind.

Aeolsharfe, Windharfe, gibt in ein offenes Fenster gesetzt, schmelzende Töne von sich, wenn der Wind über die Saiten hinspielt. Sie macht jetzt mit einen Theil der Nürnberger Kunstwaaren aus.

Aeppich, s. Eppich.

Aeris crystalli, s. Grünspan, destillirten.

Aeromel, s. Manna.

Aerugo, s. Grünspan.

Aes, s. Kupfer.

Aesculus hippocastanum, se Roßkastanie.

Aes ustum, s. Kupfer, gebranntes.

Aether, Naphtha, spiritus aethereus ist diejenige geistige, entzündbare, angenehm riechende durchsichtige und weiße Flüssigkeit, welche man erhält, wenn man höchst rectificirten Weingeist über Schwefel, Vitriol oder Salpeter abzieht. Daher bekommt auch der Aether die verschiedenen Namen Schwefeläther, Vitrioläther, Salpeteräther. Er ist in Weingeist leicht, im Wasser schwer aufzulösen. Er selbst aber gibt ein wirksames Auflösungsmittel vieler Körper, z. B. der Harze, des Silbers, Goldes ꝛc. ab. Auch als Arzney wird er häufig gebraucht.

Aethiops martialis s. Eisenkalk.

Aetzstein, alkalischer, (Lapis causticus, sal causticum, Cauterium potentiale) fr. pierre à cautère; ein chemisches Produkt aus Potasche und

Digitized by Google

Kalk bereitet. Man macht aus der Pottasche mit ungelöschtem Kalk eine Lauge, wie die der Seifensieder, und läßt diese Lauge in einem kupfernen oder silbernen Gefäß bis zur Trockenheit abrauchen; darauf nimmt man die trokkene Materie und läßt sie in einem Schmelztiegel fließen, bis sie sich wie geschmolzenes Wachs, in ruhigem Fluß befindet. Man gießt sie in ein Becken, schneidet sie geschwind in Stücken, indem sie noch warm und weich ist, und verwahrt sie sogleich in einer gläsernen Flasche, welche mit einem gläsernen Stöpfel wohl verstopft ist. Das auf solche Art bereitete Alkali ist weit beizender und brennender, als das gewöhnliche feuerbeständige Alkali. Es ist auch schmelzbarer; daher die Schmelzung des Aetzsteins nicht so viel Feuer verlangt, als die eines jeden andern feuerbeständigen Alkali. Dieses zieht endlich die Feuchtigkeit der Luft weit geschwinder und kräftiger an sich, daher muß man den Aetzstein zerschneiden, und genau verwahren, indem er noch warm ist, weil er sonst sogleich feucht werden würde. Wenn dieses Alkali eine halbe Stunde lang auf die Haut gebracht wird, so nagt es dieselbe ein, und macht aus derselben eine schmerzhafte harte Rinde, fast eben so, als wenn man sie verbrannt hätte. Man bedient sich dieses Artikels auch, Fontanelle zu setzen; deswegen hat er im Franz. den Namen, pierre à cautère bekommen. Noch eine zweite Gattung des Aetzsteins ist der Höllenstein, lapis infernalis, wovon das Mehrere am eignen Orte.

Affenbrodbaum s. Baobab.

Affenthaler, ein dicker, rother und starker Wein, der mit unter dem Namen des Marggräfler Weins zum Handel kömmt. Er hat seinen Namen von dem Dorf dieses Namens im Amte Steinbach im Badenschen. Man führt ihn ins Würtembergische nach der Schweiz ꝛc.

Affinerie heißt im französischen Handel so viel als Eisendraht in Ringen oder Rolldraht.

Affiques pour protches à tricoter (auch porte aiguilles à tricoter) d'os, Stricknadelscheiden, beinerne; Affiquets de bois brun et peints, hölzerne, braun gemalte oder Strickhölzer, gehören unter die kurzen Waaren.

Affodill-Lilie, (Lilio-Asphodelus) fr. Lis asphodèle, ein Gewächs, das seinen Namen deswegen erhalten hat, weil es an seinen Blumen mit den Lilien, und in seiner Wurzel mit den Affodillen übereinkommt. Es gibt zweierlei Arten davon: Lilio-Asphodelus luteus, od. die gelbe Affodill-Lilie, und Lilio-Asphodelus puniceus, oder die rothe Affodill-Lilie, welche Namen von der Farbe ihrer Blumen hergenommen sind. Die Wurzeln dieser Pflanze sind lang, rübenförmig und knoticht: die Blumen bestehen aus einem Stück, sind aber so tief eingeschnitten, daß man sie für sechsblätterig gehalten hat; an dem vordersten Theil sind sie etwas krumm gebogen, und die Einschnitte sind nicht von einerlei Breite. Die rothe Sorte hat breitere Blätter und größere Blumen, als die gelbe. Der Geruch kommt den Lilien etwas bei. Die Wurzeln und Blumen dienen in Apotheken; man zieht aber die gelben den rothen vor.

Afiume, eine Sorte Flachs aus der Levante, die ehemals über Marseille in den Handel kam.

Affodillwurzel, (Asphodelus ramosus) fr. Asfodèle, eine Pflanze, wovon die Wurzeln in die Apotheken kommen. Sie wächst in Italien und Frankreich an steinichten Orten, und wird auch bei uns in Gärten gezogen. Man muß die Wurzeln im Frühjahr sammeln, ehe die Pflanze in Stengel schießt. Sie sind saftig, bitter und scharf. Sie sollen Kraft haben Harn und Schweiß zu treiben. In Apotheken und bei Droguisten findet man statt der wahren Affodillwurz, gemeiniglich die Goldwurzel, oder Bulba Martagon, welche sich aber dadurch leicht unterscheiden läßt, daß sie eine Zwiebel ist, die aus Schuppen besteht. Ueberhaupt wird aber dieser Artikel jezt nur wenig gebraucht.

Afterbier, Nachbier, dünne Bier, s. Covent.

Agalia, s. Bisam.

Agallochum, s. Aloesholz.

Agallochum forte, ſ. Rhodiſerholz.

Agaricum, Agaricus, ſ. Lerchenſchwamm.

Agat, ſ. Achat.

Agathe blanche, weiſſe Glascorallen, wie Agatſtein geſchliffen, die zum Handel auf der ſchwarzen Küſte dienen, und unter dem Hauptnamen Verroterie mit begriffen ſind.

Agenois-Leinen, eine rohe und ungebleichte Franzleinwand, die in und um der Stadt Agen in Frankreich gewebt, und beſonders zu allerhand Tiſchzeugen angewandt wird. Dieſe Waare geht ſtark nach Cadix, und von da wieder weiter nach den ſpaniſchen Inſeln in Amerika.

Agenoispflaumen, fr. prunes d'Agen, ſind ordinaire franzöſiſche Pflaumen, die von Bordeaux zum Handel kommen.

Agenoiswein, ein guter rother, trinkbarer Franzwein, der an den Ufern der Garonne gezeugt, und über Bordeaux häufig nach den franzöſiſchen Inſeln, nach Holland, Bremen, Lübeck ꝛc. verfahren wird. Er iſt in Gebinden von 28 Veltes, mit 20 Reifen verſehen, deren 10 oben und 10 unten angelegt ſind. Es iſt dieſe Art mit eine von den Sorten, welche Vin de haut païs genannt wird.

Agerat, Achillea acheratum, eine ausdauernde Pflanze mit lanzetförmigen, vorn ſtumpfzugehenden Blättern, die ſägenartig gezähnt ſind. Sie wächſt im untern Frankreich, hat einen angenehmen Geruch, bittern Geſchmack, und iſt ehedem gegen Verſtopfung der Leber und Eingeweide empfohlen worden. Auch rühmt man ſie gegen die Würmer bei Kindern äuſſerlich gebraucht.

Agley, ſ. Glockenblume.

Agneau, (étain à l'), ſ. Zinn.

Agneaux de Tartarie, Agneaux de Perse, im franzöſ. Handel, fein gekräuſelte Baranken oder Lammfelle, die aus Taurien und Perſien gebracht werden.

Agnelins; unter dieſem Namen verkauft man zu Amſterdam die feingekräuſelte Wolle der kleinen däniſchen Landſchaafe an die Franzoſen und andere Ausländer. Derſelbe Artikel wird auch ſtark von den Hutmachern in Jütland und dem übrigen Dänemark gebraucht. Endlich werden auch im Handel zuweilen die rauchgaren Lämmerfelle und Baranken (in Frankreich und Holland) unter dieſer Benennung begriffen.

Agnus castus, ſ. Keuſchbaum.

Agra, ein wohlriechendes Holz, womit in China ein beträchtlicher Handel getrieben, und wovon eine Art, Agra Caramba, in Japan ſehr geſchätzt wird. In Europa kommt es ſelten im Handel vor.

Agraffe, ein von Gold, Silber oder anderer Materie gemachter zierlicher Haken, womit die Goldſchmiede und Bijoutiers Handel treiben. Es gibt einfache und doppelte, mit mancherlei Zierrathen verſehene, auch wohl mit Juwelen beſetzte. Mit ſolchen, die mit Corallen, Perlen und feinen Steinen geſchmückt ſind, wird nach der Levante, ganz Aſien ein wichtiger Handel getrieben. Agraffes de cou, ſind Halsbandſchlöſſer. Agraffes oder Chrochets pour habits, Reitrockhaken. Agraffe de fil ou de fer, eiſerne Klammern. Agraffes et portes, Haken und Oehſen. Agraffes de laiton blanchi, weiße Haken und Augen.

Agramens bedeuten Muſchen oder andere Modezierrathen zur Beſetzung der Roben.

Agreſt, (Agresta Omphacium) der aus unreifen Weintrauben gepreßte, hernach durchgeſeihete, in Fäßchen gefüllte, feſt verſpundete und ſo verkaufte Saft. Soll er lang dauren, ſo gießt man etwas Baum- oder Mandelöl darüber, welches verhindert, daß er nicht kahnicht wird. Man gebraucht dieſen Artikel nicht nur als Eſſig oder Syrup an Speiſen, ſondern auch zur Medizin. Man macht daraus in Apotheken einen Syrup, der wohl kühlt und auch ſtopft, daher er gegen mancherlei Vorfälle in giftigen Krankheiten mit Nutzen angewandt werden kann. Auch dient er wider den Scharbock. Die Wachszieher und Wachsbleicher bedienen ſich ſeiner zur Reinigung des Wachſes. Endlich nennt man auch die harten, mit Eſſig eingemachten Weinbeeren, Agreſt,

und gebraucht sie auf eben die Art, wie die Oliven zur Speise.

Agrifolium, s. Stechpalmen.

Agrimonia, s. Odermennig.

Agroß, s. Grosselbeere.

Agrumen heißen im italienischen Handel überhaupt allerlei Orangeriefrüchte vornehmlich Orangen und Limonen oder Citronen. Zu den erstern werden Pomeranzen, Aepfelsinen und Pompelmusen; zu den letztern Citronatfrüchte. Peretten oder birnförmige Citronen, Bergamotten, Lumien, Limen, Ponziren, Citronen und Limönchen oder Limoncelli, gerechnet.

Mit solchen Agrumen wird aus Genua u. den Häfen in Sicilien ein großer Ausfuhrhandel getrieben. Man rechnet, daß blos die letztere Insel jährlich über 30,000 Kisten sogenannte glattschälige saure Citronen, die Kiste von 450 Stück, und jedes recht trocken in Papier gewickelt, nach Triest, Venedig, Rom, Holland, England, Norden, u. s. w. verschifft. Die Ausfuhr geschieht am stärksten in den drei letzten Monaten des Jahres.

Den Sommer über werden die sogenannten Bastardlimonen verladen, welche, rund von Gestalt, noch grün aussehen, aber zum Verschicken die dauerhaftesten sind. Die Kiste von diesen hält gegen 360 Stück. Aepfelsinen und Pomeranzen liefert Sicilien jährlich gegen 8000 Kisten, jede von 300 Stück, zum Handel, meistens von Messina aus, oder auch durch Dazwischenkunft der Livorneser.

Agtstein, Bernstein, (Succinum) fr. Carabé, Succin oder Ambre jaune, ein bekanntes Produkt des Mineralreichs, welches nicht nur von der See ausgeworfen, sondern auch in den Strandbergen an vielen Stellen gegraben wird. Daß der Bernstein anfänglich eine weiche flüssige Materie gewesen seyn müsse, bezeugen die mancherlei Insekten, Würmer und Thierchen, die Stiele von Kräutern, das Moos, auch wohl Wassertropfen, die man darin wahrnimmt. Der Artikel wird meistens an den Küsten der Ostsee vorzüglich in dem Theile von Preussen, welcher Sudauen heißt, und in Samland bis hinauf gegen Curland, am Meerufer, wohl auch noch weiter hinab, bis in Pommern; an dem Ufer von Jütland aber, und an den dänischen Küsten, schon sparsamer gefunden. In Hinsicht der Art, wie man jetzt den Bernstein gewinnt, unterscheidet man ihn in den gefischten und gegrabenen. Der letztere hat eine dicke Kruste und ist bröcklichter, findet sich aber tiefer im Wasser und Seesande von besserer Güte. Den gefischten, von welchem das Meerwasser die rauhe Rinde schon abgespühlt hat, zieht man aber überhaupt vor. Die Größe der Stücke und ihre Form ist sehr verschieden. Man findet sie von der Größe einer Linse bis zu der eines Menschenkopfs. Bald sind die Stücke abgerundet, bald eckicht, länglicht, eyförmig, birnförmig ꝛc. Nach der Farbe hat man gelben von allerhand Schattirungen und bunten (bläulichten, grünlichten, bräunlichten ꝛc.) Durchsichtig ist er bald mehr, bald weniger. Der undurchsichtige wird Bastert genannt. Als schöne Naturspiele werden immer die betrachtet, welche Insekten, Pflanzen und andere fremde Körper in sich eingeschlossen enthalten. Oft werden aber auch solche seltene Sachen nachgemacht. Man erkennt diese zum Theil an gedrechselten Reifen; zum Theil aber auch daran, daß die Stücke sich öffnen, wenn man sie eine kurze Zeit in einer Schaale mit heißem Wasser liegen läßt. Aller im Königreich Preussen gesammelte Bernstein, muß ins Magazin zu Königsberg abgeliefert werden, wo er von dazu angestellten Leuten in die gehörigen Klassen sortirt wird. Jede davon hat ihren eigenen Namen. Heutzutage macht man fünferlei Sorten, Sortimentstein, enthält lauter solche Stücke, worunter keines weniger als 8 Loth wiegen darf; diese Sorte konnte man vor 50 Jahren für 1100 Gulden kaufen; jetzt gilt sie aber 2800 bis 3000, die Tonne. Tonnenstein, ist schon kleiner und geringer, enthält jedoch auch lauter reine durchsichtige und undurchsichtige Stükke; von diesem wurde die Tonne vor Jahren an die Fabrikanten für 700 Gulden Preussisch erlassen. Firniß-

Digitized by Google

stein ist in kleinen Stücken, die aber ebenfalls rein, klar und durchsichtig sind. Dieser kann zum allerfeinsten Firniß gebraucht werden; sie wird auf 300 Gulden gesetzt. Sandstein enthält die kleinsten und schlechtesten Brocken, welche zu Räucherpulver und in Apotheken zu allerhand Präparaten angewandt werden. Diese Sorte wird auf 80 Gulden gesetzt. Endlich folgt Schluck oder Schlick, der ganz unrein, mit Erde und Sand vermischt, auch dunkel von Farbe und undurchsichtig ausfällt. Der feinere Bernstein wird zur Pracht und Zierde gebraucht, und seiner schönen Politur und des feinen Aussehens wegen mit unter die Kostbarkeiten gezählt. Kleine Kästchen, im Preise zu 5 bis 6 Dukaten, wie auch Dosen, Knöpfe, Messergriffe, Stockknöpfe, Hals- und Armzierden, Schach- und Damenspiele, Kruzifixe, Mundstücke auf Pfeifen, Spiegelrahmen, Flöten, Spinnräder u. d. gl. sind die gewöhnlichsten Galanteriearbeiten, die man daraus verfertigt; am meisten aber sind die gerundeten oder länglicht geformten Corallen, besonders bei den Morgenländern beliebt. Die meisten Bernsteinsachen liefern Königsberg in Preussen und Stolpe in Pommern. Zu Ende des Jahrs 1786 hat die Sortimentwaare, von welcher 30 bis 40 Stück aufs Pf. gehen, einzeln 25 bis 27 Gulden nach der Güte gegolten.

Der Haupthandel mit rohem und verarbeiteten Bernstein in Europa wird noch immer in Königsberg, Stolpe in Hinterpommern und Danzig getrieben. Auf den Leipziger Messen kann man ihn immer erhalten. Was an den Dänischen, Jütländischen, Schwedischen, an den nordwestlichen deutschen Küsten und Inseln bis Holland gesammlet wird, verkaufen Strandpächter und andere gewöhnlich an Juden. Ueberhaupt ist jetzt der Ertrag des Bernsteinsammlens an der Preußischen Küste viel geringer, als ehemals. Man schöpft im Jahr höchstens 300 Tonnen. Bey stürmischem Meere ist die Erndte am reichhaltigsten, so daß schon an einem Tage über 100 Tonnen ausgeworfen sind. Durch Graben erhält man jährlich höchstens 6 Tonnen. Vor 15 Jahren ließ der Jude Liepmann bey Mutzenow in Hinterpommern durch 60 bis 100 Arbeiter viel Bernstein graben; seit der Zeit kam besonders die Bernsteinmanufaktur zu Stolpe sehr in Thätigkeit, deren Waaren meistentheils über Livorno nach Alexandrien in Aegypten gehen.

Nachdem man in Preussen die größten und undurchsichtigsten Stücke Bernstein ausgesucht und sortirt hat, (wozu auch diejenigen gehören, die zum Firniß tauglich sind) so wird der Ueberrest, welcher schmuzzig, grau und mit Erde verunreinigt ist, nebst den bei dem Drechseln abgegangenen Spänen in großen eisernen Retorten destillirt; man gewinnt davon ein Oel, ein flüchtiges Salz und einen Spiritus, die man viel nach Holland schickt.

Das erste Oel, welches man durch Destilliren erhält, wird von den Droguisten unter dem Namen Ambraöl verkauft. Bei Verstärkung des Feuers geht ein zweites Oel über, welches gleichfalls leicht ist, aber röthlich von Farbe aussieht, schon viel weniger vom Bernstein durchdrungen ist, und daher auch viel wohlfeiler im Preise steht. Diese Sorte brauchen die Pferdeärzte bei ihren Kuren, und die Maler zu Firnissen. Wenn die Destillirung beendigt, und die Vorrichtung kalt geworden ist, so findet man in der Retorte, wenn man sie zerschlagen hat, eine glänzende, trokkene, schwarze, zerreibliche Masse, die für Judenpech verkauft wird, und ein Bernsteinharz ist. Das flüchtige Salz wird in Holland sublimirt; das meiste Bernsteinsalz aber in und um Königsberg verfertiget. — Aus dem in Alkohol aufgelösten Bernstein macht man nicht blos Bernsteinfirniß, sondern auch gegossene und gepreßte Bernsteinarbeit. — Den Abfall vom Dreben und Schneiden benutzt man zu Räucherpulver und zu Bernsteinlack.

Auch Sicilien liefert eine ansehnliche Menge Bernstein zum Handel. Bei Catania wirft das Meer schönen schwarzen und auch gelben ans Ufer. Man findet diese Art besonders zu Anfang des Winters, wenn starke Regengüsse fallen, hie und da am Gestade. Alsdann

Digitized by Google

eilen Kinder und arme Leute dahin, um den Bernstein unter angehäuftem Seegrase, welches die See ans Land getrieben hat, hervorzusuchen. Die schwarze Sorte achtet man nicht. Auch hier sind, wie bei dem preussischen Bernstein, oft Insekten und fremde Körper eingeschlossen. Die Stücke, die man da findet, sind gemeiniglich noch keine Unze schwer, und halten nie über drei Unzen im Gewicht. Stücke von 8 bis 12 Unzen, wie sie manchmal in den Naturaliensammlungen vorkommen, hält man hier zu Lande schon für etwas ausserordentliches. Das Produkt fängt auch überhaupt an diesen Küsten an, selten zu werden. Die Künstler zu Catania verfertigen daraus allerhand artige Sachen, als Dosen, Uhrgehäuse, Degen- Messer- und Gabelgriffe, Ohrgehänge, Kreuze, u. d. gl. Livorno liefert viel klar geschliffenen Bernstein, der besonders nach der Levante geht. Die hiesigen Sorten sind: Nr. 1 bis 3. zu 4 Stück von Achten das Pfund; Nr. 12. bis 24. zu 21/6 bis 21/2 St. v. A.; ferner Bastardbernstein Nr. 1. bis 3. zu 9 und 1/2 Lire, Nr. 1. bis 16. zu 4 und 3 Viertel.

In den Pommerschen Fabriken wird der rohe Bernstein ohngefähr zu folgenden Preisen verkauft: Sortiments stücke zu 4 bis 40 Rthlr, je nachdem sie groß und schön sind; Firniß das Pfund zu 5 gr; Räucherpulver das Pfund zu 2 gr; Feinblank das Pfund 12 gr. bis 1 Rthlr. 12 gr; Abhaußel das Pfund 3 bis 8 gr. — Die Preise des verarbeiteten Bernsteins sind ohngefähr: runde gemeine Korallen das Pfund 3 bis 25 Thlr; Oliven schnurweise 3 bis 6 Thlr; Rosenkränze die Schnur 2 bis 6 Thlr; Uhrberlocks 6 gr. bis 1 Thlr. die verarbeitete Waare wird bey Schnüren oder Stücken, aber auch pfund- und kistenweise verkauft. Von den Korallen gibt es einzelne Schnüre, die 1 Pfund wiegen, andere, von denen vier auf ein Pfund gehen, und dies steigt bis 24. Ueberhaupt sind diese Korallenschnüre die gangbarste Bernsteinwaare. Man verkauft sie als klargeschliffene Korallen von Nro. 1 bis 6., wovon die erste eine Schnur von 6 Pfund, die sechste sechs Schnüre von 22 Pfund, das ganze Sortiment 100 Pfund enthält; und als blasse trübe oder Bastertkorallen in 14 Nummern, wovon Nro. 1. eine Schnur von 1 Pfund; Nro. 14. vierzehn Schnüre von 6 Pfund, zusammen 100 Pfund. Große Partien von 500 bis 1000 Pfund müssen 5 bis 6 Monate vorher bestellt werden, und sind doch vom Bastert kaum zu liefern.

In den Apotheken insonderheit wird viel Bernstein verbraucht. Er hat wegen seines flüchtigen Salzes und balsamischen Oels, eine besondere Kraft, die Schärfe im Körper zu mildern und zu zertheilen, weswegen man ihn wider vielerlei Uebel und Gebrechen benutzt. Auch seiner anhaltenden Kraft halber wird er nicht selten angewandt.

Uebrigens nennen die Droguisten, Fragmenta succini ordinaria den Agtstein in Sorten, welche unsortirt sind, und bei denen reine und unsaubere Stückchen untereinander sich befinden. Fragmenta succini ff. heißt die auserlesene Sorte, aus lauter hellen, klaren, durchsichtigen Stückchen und Brokken bestehend.

Der Agtstein und Bernstein wird aus arabischem Gummi, Kopal und Eygelb nachgemacht; aber der falsche ist von dem ächten und natürlichen leicht zu unterscheiden, indem jener nicht, wenn er warm gerieben wird, kleine Stückchen Papier an sich zieht.

Agtsteinlack, Bernsteinlack, s. Agtstein und Lack.

Agualaholz, s. Adlerholz.

Aguacate, s. Avokatbaum.

Ahlen, Orthe, Oert, fr. Alênes sind dünne, dreieckigte, gerade oder auch etwas gebogene, spitzige eiserne Werkzeuge, womit die Lederarbeiter Häute und Leder durchstechen, wenn sie einen Riemen oder etwas anders hindurchziehen wollen. An manchen Orten heißt man sie auch Pfriemen. Sie werden von eigenen Ahlenschmieden verfertiget. In Deutschland sind solche Schmiede, vorzüglich in Nürnberg, Schmalkalden und Steyermark. Von da aus wird mit Ahlen, weil sie vielen

Professionisten höchst nothwendig sind, durch ganz Europa viel gehandelt. Die Schuhmacher nennen ihre Ahlen: Ohrte, und die Taschner: Ohle. Auch die Setzer in der Buchdruckerei brauchen Ahlen, die aber rund, sehr spitzig und wohl geschliffen seyn müssen; dieser bedienen sie sich, wenn sie die gesetzte Form korrigiren, die fehlerhaften Lettern damit auszuheben, und andere an ihrer Statt einzusetzen. Buchbinderahlen sind auch rund und nicht eckigt geschliffen; diese dienen zum Heften der Bücher.

Die Ahlen werden anfangs aus dem feinsten Stahl geschmiedet, hernach in Schleifmühlen geschärft und polirt. Die Sorten, sowohl der geraden als auch der krummen Ahlen sind verschieden; sie werden beim Sortiren in 10, 50, 100 und 1000 Stück zusammengelegt. Die größten und stärksten haben vorn im Speer ein längliches Loch, durch welches der Nähriemen gezogen werden kann, und weil sich die Sattler derselben am meisten bedienen, führen sie den Namen: Sattlereisen oder Sattlerörte. Die französischen oder zweispitzigen Ahlen haben auf beiden Seiten Stangen und Speere, doch werden sie in Deutschland nicht gebraucht, man führt sie aber häufig aus unserm Lande in die Fremde, besonders nach Spanien, Frankreich, Portugal und Italien aus. Im en gros Handel zu Schmalkalden findet der Eisenhändler folgende Sorten: Polirte Schuster-Oerte Nr. 0. bis 12. das 1000 zu 2 Rthlr. 16 Gr.; Nr. 0. 3 Rthlr. 18 Ggr.; Nr. 1. 3 Rthlr. 8 gr; Nr. 2. 3 Rthlr.; N. 3. 2 Rthlr. 20 gr; gerade Sattler-Oerte, sortirt in Nr. 0. bis 12. 3 Rthlr; polirte Flöck-Oerte, große Sorte, die 100 Stück 1 Rthlr. 16 Gr; Mittelsorte 1 Rthlr. 8. Ggr. kleine Sorte, Nr. 1. 1 Rthlr. 4 Ggr.; Nr. 2. 1 Rthlr; Nr. 3. 22 Ggr; ordinaire Flöckörte, große Sorte, 20 Ggr.; Mittelsorte 18 Ggr.; kleine Sorte; Nr. 1. 14 Ggr. Nr. 2. 12 Ggr.; Nro. 3. 10 Ggr. Die nach Frankreich gehen, unterscheidet man durch die Namen Schusterahle mit dem Zeichen der Traube (au raisin), polirte mit dem Marschallsstabe, (polies au pàon royal, etc.)

Ahorn, (Acer.) eine hohe und starke Baumart, von welcher es in Deutschland drei wildwachsende Arten gibt: 1) Kleiner Ahorn, Maßholder, (Acer campestre L.) mit einer grauen, rissigen Rinde, hat mittelmäßig große Blätter, die fast zur Hälfte in 3 oder 5 ungleiche, stumpfe, ungezähnte Lappen eingeschnitten sind, und an röthlichen Stielen sitzen. 2) Urlenbaum, Bergahorn, (Acer Pseudoplatanus) mit einer glatten grauen Rinde, und großen, schönen grünen, dem Weinlaube ähnlichen Blättern, welche auf der obern Seite dunkelgrün, auf der untern aber weißgrün, und mit starken Nerven durchzogen sind, dabei paarweise von langen rothen Stielen herabhängen. 3) Leimbaum oder Lehne, Spitzahorn (Acer plantoides L.). Diese Art unterscheidet sich von der ersten durch ihre glatten, viel weichere u. feinere Blätter, welche oberwärts hellgrün und glänzend, unterwärts aber etwas bleicher, in 5 oder 7 spitzige und eingekerbte Lappen zerschnitten sind; so wie sie auch durch die frühere Blüte von jener abweicht. Ihres schön grünen, grossen und breiten Laubes, so wie des schnellen Wuchses, der regelmäßig ausgebreiteten Krone und wenigen Wurzeln wegen, können diese Bäume vorzüglich zu Alleen und lebendigen Zäunen gebraucht werden. Alle drei Arten liefern einen süßlichen Saft, der besser, als das Birkenwasser, und nach den Berichten der Londoner Societät der Wissenschaften, beim Bierbrauen, zum Kochen des Malzes mit Vortheil zu gebrauchen. Auch kann man einen Essig, Brandtewein, Syrup, und sogar eine Art Rohzucker daraus verfertigen, vornehmlich aus dem Spitzahorn.

Uebrigens haben die Ahornbäume ein schönes weisses, zuweilen auch gemarmeltes, leichtes, feines, jedoch hartes und sprödes Stammholz, das sich unter dem Hobel sehr gut, und recht spiegelglatt bearbeiten läßt. In Luft und Wetter dauert es zwar, weil es dem Wurm und Stocken unterworfen ist,

Digitized by Google

nicht lange, aber desto besser im Trocknen. In Ansehung der Glätte, Härte u. Reinigkeit, ist es sehr tauglich zu verschiedenen kleinen Geräthschaften der Schreiner, Wagner, Drechsler u. mehrerer Handwerker, die besonders zähes Holz verlangen; auch nimmt man es, seiner Leichtigkeit, Feinheit, schönen Masern, und leichter Beizung wegen, zu allerhand eingelegter Arbeit, vorzüglich zu sehr saubern Büchsen- und Pistolenschaften, Messer- und Gabelheften, zu Violinen, Lauten, Klavieren und andern musikalischen Instrumenten. Nur Schade, daß dieses so gute und brauchbare Gewerk- u. Fabrikholz von unsern deutschen Werkmeistern und Künstlern noch so wenig angewandt wird. In England braucht man es hauptsächlich, um hölzerne Teller, Schüsseln, Löffel und allerhand andere zur Wirthschaft dienliche Drechslerwaare daraus zu verfertigen; auch lassen sich daraus schöne Spazierstöcke und Billardstöcke schneiden.

Alle jene drei Ahornsorten werden unter das lebendige Schlagholz gezählt.

Was die Kabinetsmacher französisches Ahornholz nennen, ist nichts anders, als die irregulair wachsenden Theile vom Stamm eines alten Ahornbaums, der zufälliger Weise gesund geblieben ist. Derjenige Theil von diesem Holze, der nahe an der Wurzel eines alten Baums sich befindet, ist gleichfalls sehr schön, und bisweilen ragen große Knoten aus dem Stamme dieses Baums hervor, die, wenn sie durchgeschnitten und polirt werden, sehr schön gemarmelte Adern haben.

Aus den großen Stämmen lassen die Müller gern ihre Oel- und Hirsenstampfen machen; auch können Breter daraus geschnitten, und solche zu allerlei Hausrath an Tischen, Schränken, Stühlen u. dgl. gebraucht werden.

Das Holz vom gemeinen Ahorn ist viel besser, als Buchenholz, zum Gebrauch der Drechsler und Büchsenschäfter; es dient vorzüglich zu Schüsseln, Bechern und Tellern; und wenn es, wie gewöhnlich, viele Knoten und Augen hat, so wird es von Tischlern, Ebenisten u. Furnirern zu eingelegter und gebeizter Arbeit gar hoch geachtet; es heißt dann bei ihnen: gekräuseltes Ahornholz oder Pfauenschwanzholz. Das Holz vom Maßholder, kleinern Ahorn, oder Feldahorn, ist voller Adern, und wird vornehmlich zu Saiteninstrumenten verarbeitet. In einigen Gegenden Thüringens wird vom Maßholder, der sich leicht spalten läßt, eine unzählige Menge Peitschenstiele verfertigt, womit von da aus ein großer Theil von Europa versorgt wird. Wenn man des Maßholders Loden und Stangen zu dieser Absicht eine Zeit lang benutzt hat, so wird er im Alter an seiner Wurzel und dem Stammende schön braun und geflammt, so daß er dann zu eingelegten Arbeiten vorzüglich brauchbar ist. Die geraden Stücke dienen zu feiner Drechslerarbeit, zu Ladestöcken u. s. w.

Von den ausländischen Ahornarten, die auch bey uns im Freien ausdauern, ist vorzüglich wegen des Holzes zu bemerken der rothblühende virginische Ahorn (Acer rubrum L.), ein hoher Baum, dessen spitze Blätter oberwärts meergrün, unterwärts silberfarbig sind. Daher nennt man ihn auch oft Silberahorn. In Virginien und Pensilvanien wird er sehr hoch und stark. Sein weißes und zähes Holz wird zu allerlei Schreiner- und Drechslerwaare benutzt, mit seiner Rinde färbt man Wolle und Leinen dunkelblau und aus seinem Safte kocht man Syrup und Zucker. Der eigentliche Zuckerahorn (Acer saccharinum) enthält freilich mehr und bessern Zuckersaft. Der Landmann in Nordamerika, besonders in Newyork, kocht aus diesem Safte wirklich einen Zucker, welcher dem Rohrzucker wenig nachgibt. Der Saft fließt, nach gemachten Einschnitten, sehr reichlich aus dem Baume. Aus dem zweiten Safte bereitet man Bier, Essig und Branntewein.

Ahornbranntewein, s. Ahorn.

Ahornessig, s. Ahorn.

Ahornzucker, s. Zucker.

Ahoua, fr. Graine d'Aoua sind gewisse Beeren in Ostindien, welche ein sehr schönes dauerhaftes Gelb (Stil de grain) liefern.

Ajamis sind farbige Katune, die aus der Levante gebracht, und nach der Küste von Guinea wieder ausgeführt werden. Marseille und Nantes schicken viel davon hin. Sie sind in Stücken von 11 bis 12 Stab.

Aiglefin oder Aigrefin, Schellfisch, (Gadus aeglefinus,) ein Seefisch, der an den englischen, schottischen, französischen und holländischen Küsten gefangen wird. Er hat ein paar schwarze Striche an den Seiten. Man verspeiset ihn meistens frisch; doch salzt man ihn auch wohl ein, räuchert oder dörrt ihn, und treibt hernach damit einigen Handel.

Aigre de Vitriol, im franz. Handel, das Vitriolöl.

Aigrette, ein Vogel aus dem Geschlecht der Reiher auf den amerikanischen Inseln, am Schwanze mit zwei langen, kostbaren Federn. Er ist auf den afrikanischen Küsten, hauptsächlich an den Ufern des Nigerstrohms und am Senegal sehr gemein. Von jenen Schwanzfedern werden die schönen Federbüsche verfertigt, welche die Türken, Tartaren, Perser, Araber und andere Morgenländer an ihren Mützen und Turbanen zum Zeichen ihrer Würde, oder ihres vornehmen Standes zu tragen pflegen. Die Vornehmen haben sie bisweilen auch mit Edelsteinen geziert. Die Federbüsche und Federn nennt man ebenfalls Aigrettes. Die schönsten Federn dieser Art findet man unterhalb Podor am Senegal, auf einer kleinen Insel, wo sich die Vögel im Monat August und September in großer Menge aufhalten. Je länger diese Federn sind, desto höher schätzt man sie. Die schönsten halten 20 Zoll, und darüber. Man macht sie von Strausfedern, mit Schmelzglas geziert, und mit andern Sachen geschmückt, nach.

Oft versteht man auch unter Aigrettes die Zitternadeln und andere schwebende Gegenstände. So hat man z. B. Aigrettes de diamans, de perles, de verre (von gesponnenem Glase) ꝛc.

Aigris, ein sehr harter grünlich blauer Stein von Guinea, den einige Völker, an Fäden vom Baumrinde gereiht, als Geld und als Schmuck gebrauchen.

Ajuga, s. Je länger, je lieber.

Aigue marine, s. Aquamarin.

Aiguelles überhaupt, s. Nadeln.

Aiguillers de bois jaune, gelbe hölzerne Nadelbüchschen, de pois peints, hölzerne gemalte; dito — en poisson, Fischnadelbüchschen; Aiguillers en poupée, Dockennadelbüchschen; blancs avec divise, weiße mit Reimen; — vernissés à gorge d'étain, emaillirte mit zinnernem Schluß; Aiguillers oder Etuis d'aiguilles peints, garnis en étain, gemalte und am Schluß; mit Zinn belegt; — couverts de cantille, oder étuis d'aiguilles en cantille, Taschnadelbüchschen, oder mit Zitterdraht umwundene; — d'ivoire ovales, eirunde elfenbeinerne. Man hat ihrer auch schwarzgebeizte, von Rosenholz, Buchsbaum ꝛc.

Aiguillettes bedeutet entweder so viel als Schnürbänder oder als, beschlagene Achselschnüre für's Militair.

Aimans, s. Magnete.

Alabaster, (Alabastrum,) der feinste härteste Gipsstein, der sich schleifen und poliren läßt. Seine Farben sind eben so mannigfaltig, als bei'm Marmor; aber nicht so lebhaft und schön. Auch läßt er sich nicht so schön poliren, weil er nicht so hart ist. Es gibt weissen, schwarzgefleckten, röthlichen oder Onychit, grauen Alabastrit, bläulichten u. dgl. mehr. In Frankreich findet man den Alabaster bei Cluny. In Deutschland ist vorzüglich Thüringen seine Heimath. Zu Nordhausen wissen die Alabasterer ihm einen solchen Goldfirniß zu geben, daß er wie vergoldet aussieht. Alabasterbrüche finden sich bei Weissenfels, Naumburg, zu Wendelstein u. Kelbra im Thüringischen, bei Neustadt an der Orla, u. s. w. Alabastrit bricht zu Lauterstein, ebenfalls im Sächsischen. Der Alabaster von Sestri im Genuesischen, 2 Meilen von der Hauptstadt des Landes, ist einer der schönsten überhaupt. Er heißt auch Mischio. Gröden in Tyrol liefert eine große Menge Kunstsachen aus Alabaster, die nach Portugal, u. s. w. verfahren werden. Zu Nürnberg wird ebenfalls viel Alabaster verarbeitet; man

Digitized by Google

schneidet daraus Kreuzbilder u. andere Figuren, wie auch Krüge, Becher, Leuchter, Flaschen, Schüsseln, Salzfässer, Tabacksdosen, Kaminverzierungen und allerhand andere Sachen, die mit unterschiedlichen Farben schön gebeizt werden. Ein gleiches geschieht auch zu Volterra im Toskanischen. Was bei solchen Arbeiten abfällt, wird unter dem Namen Scucco zu Gypse gebrannt. In der Medizin bereitet man die bekannte Alabastersalbe.

Alabastrit, s. Alabaster.

A-la-coupe, auch Aiguilles façon de Paris, die hohlgesitzten Nähnadeln sowohl deutsche als französische.

Alabasterfiguren, oder alabasterne Männchen und Thiere, in Schachteln, figures d'albâtre en boites, liefert Nürnberg.

Aladjas, reiche ostindische Taffete, die ehedem von Surate durch die ostindische Kompagnien zum Handel gebracht wurden. Es gibt gestreifte, seidene mit Blumen, streifige mit reichen Blumen u. s. w.

A-la-fougère, eine Gattung Kniebänder, von Zwirn, die in Auvergne gewebt werden. Man handelt sie bei ganzen Sortimenten, wo die Stücke fünfzehn Stab halten. Sie gehen in großer Menge nach der Schweiz, ins Elsaß, u. s. w.

Alalunga, ein Streichfisch im mittelländischen Meere, der mit dem Thunfisch zugleich in großen Haufen zieht, u. um Sardinien, Sicilien ꝛc. gefangen wird. Eingesalzen verfährt man ihn weit und breit. Sein Fleisch unterscheidet sich vom Thunfleisch darin, daß es abgekocht weiß aussieht, dahingegen das andere eine röthliche Farbe hat.

Alana, in Frankreich, die Tripelerde von Poligny und von Menna, unweit Riom.

Alant, (Helenium, Enula campana, Inula helenium L.) franz. Aunée, ein Kraut aus dem Geschlechte der Aster, das meistens an feuchten u. schattenreichen Orten auf Wiesen wächst, aber auch in Gärten gepflanzt wird. Die Blumen sind regelmäßig zusammengesetzt mit sternförmigem Rande, die Samen aber wollicht. Es blüht im Julius. Der Stengel wird ein paar Ellen hoch, und bisweilen noch höher, ist dabei dick und behaart. Die Wurzel ist ästig, dick, sieht äusserlich gelb oder grau aus, inwendig aber weiß. Anfänglich ist der Geschmack von ihr etwas ranzicht und klebricht, zuletzt aber bitter und gewürzhaft. Getrocknet riecht sie wie Violen. Man sammelt sie, noch ehe sie in Stengel schießt, und verbraucht den Artikel häufig in Apotheken, als ein kräftig einschneidendes und zertheilendes Mittel, das gegen manche Brustzufälle wirksam ist. Auch die Konditor machen sie stark ein, und die Weinschenken bereiten davon den Alantwein.

Alantwein, s. Alant.

Alatern, Immergrün, Steinlinde. (Rhamnus Alaternus, L.) fr. Joubarbe, ein Baum, der in Afrika und Spanien zu Hause ist, aber auch bei uns in Gärten gezogen wird. Er trägt fünfblätterichte, gleichförmige kleine Blumen, und dreikernigte Beeren. Von den verschiedenen Arten dieses Gewächses wird nur die spanische in der Medizin gebraucht. Man nimmt die im Schatten getrockneten Blätter unter die Gurgelwasser. Den Samen zieht man aus Spanien und Provence. Die frischen Zweige, zerhackt und gekocht, geben verschiedene gute Farben auf Wolle, Baumwolle und Kameel- oder Ziegenhaar. Die erstere nimmt davon eine schöne Soucifarbe an. Eingekocht und verdickt gibt es eine Muscusbraune Farbe, Beide halten die Probe mit Essig und Seifenwasser aus. Auch das Holz braucht man zu eingelegten Arbeiten.

Alaun, (Alumen,) fr. Alun, it. Alume, ein erdigtes Mittelsalz, aus Schwefelsäure und Thonerde zusammengesetzt, hat eine weiße oder röthlichte Farbe, einen herben, etwas süßlichten und zusammenziehenden Geschmack, im guten Zustande reine, feste und trockne Crystalle, die in der Luft nicht leicht fließen, im Wasser aber ganz aufgelöst werden. Zwar findet man den Alaun oft gediegen zwischen der Erde, vornehmlich in Silbergruben, in der Nähe von Vulkanen und von Steinkohlenbergwerken. Aber selten ist der gedie-

gene Alaun so rein und durchsichtig, als der, welcher durch Kunst in Alaunsiedereien oder Alaunwerken aus verschiedenen Alaun-Erden, Steinen und Schiefern gewonnen wird.

Die ergiebigsten Alaunwerke sind jetzt zu Freyenwalde, unweit Frankfurt an der Oder, um Commotau in Böhmen, im Baireuthischen, zu Boscowitz in Mähren, bei Eldery u. Ystadt in Schonen, zu Tolfa im ehem. Kirchenstaate, im Lüttichschen, in England und in der Levante. Sachsen hat Alaunwerke zu Moschwig bei Schmiedeberg, zu Schwerz bei Düben, zu Reichenbach, Zellenrode, Eckardsberge, Muska, wie auch zu Schwemsal bei Düben, zu Geyer und Beyerfeld. Frankreich hat eine ansehnliche Siederei zu Bourg, drei Meilen von Laon.

Der Verbrauch des Alauns ist ungemein groß, vornemlich in der Färberei und Zeugdruckerei, nicht blos als Beitze, sondern auch zur Erhöhung der Lebhaftigkeit und des Glanzes der Farben; in der Weißgerberei zur Bereitung des weißgahren Leders; in Zuckersiedereien zur Läuterung des Zuckers; in Branntweinbrennereien; beim Oehlreinigen; zum Eintrocknen des Stockfisches vor dem Einschiffen ꝛc. Auch brauchen ihn sehr nothwendig die Gold- Silber- und andere Metallarbeiter, die Buchbinder, Papiermacher, die Maler, Illuminirer, Emaillirer, Lichtzieher ꝛc. Der römische Alaun, aus Alaunerzen, die man im Gebiete von Civita Vechia findet, ist der Beste von allen. Seine Farbe ist röthlich. Er ist von allen Eisentheilen frei, und dies hat ihn eben zu manchen Arten von Färbereien, besonders zur Seidenfärberei, so viele Vorzüge gegeben. In der Gravenhorstschen Fabrik zu Braunschweig macht man den römischen Alaun nach; und obgleich auch dieser Gravenhorstsche Alaun viele gute Eigenschaften besitzt, so kommt er doch dem ächt römischen noch lange nicht gleich. Der Levantische oder Türkische Alaun wird zu Dansera und Karahissar in Kleinasien verfertigt.

Bergalaun erhält die Handlung aus England; dieser ist weiß und durchsichtig, wie Krystall. Haar- oder Federalaun besteht aus vielen geraden, sehr weissen und glänzenden Fäden. Es gibt natürlichen und ächten; auch gekünstelten und nachgemachten. Der erstere wird auf einigen Inseln des griechischen Archipelagus, wie auch in Spanien und Italien gefunden. Sicilien liefert davon viel zum Handel; s. Federalaun. Derjenige Federalaun, welcher gemeiniglich von den Materialisten dafür verkauft wird, ist eigentlich Steinflachs, Federweis oder Glasamianth, ein faseriger Talk, der sich weich anfühlt, dem Amiantstein ähnlich scheint, aber dennoch nicht damit verwechselt werden darf. — Uebrigens ist hier noch anzumerken, daß sowohl die Waidasche, fälschlich Alumen catinum, als auch die Drusenasche, Alumen foecum genannt wird. Beide haben aber mit dem Alaun nichts gemein, sondern enthalten eine laugenhafte und von dem Alaun ganz unterschiedene Art Salz in sich.

Der Alaun wird auf mancherlei Art mit geringern Materien, mit gemeinen Salzen u. d. gl. verfälscht. Er kann auch aus Kreide nachgemacht werden, wenn man diese mit Schwefelgeist eintränkt, und hernach in der Kälte zusammenfahren und sich verdichten läßt. Ein Käufer muß demnach wohl auf die oben angegebenen Kennzeichen des ächten Alauns Acht haben. Alaun, welcher keinen herben süßlichen zusammenziehenden Geschmack hat, keine trockne Krystalle zeigt, in der Luft gern fließt und im Wasser sich doch nicht ganz auflösen läßt, taugt nicht viel. Alaun, worin Eisenvitriol sich befindet, kann zu hohen Farben in der Färberei nicht gebraucht werden. Der Eisenvitriol entdeckt sich im Alaun, wenn man in eine Alaunauflösung ein zusammenziehendes Infusum, z. B. von Thee, Galläpfeln u. d. gl. gießt, wo dann jede davon gleich schwarz wird.

Beim römischen oder rothen Alaun geht der meiste Betrug vor, weil dieser am höchsten im Preise steht. Diese falsche Waare ist nichts anders, als gemeiner, in kleinen Krystallen an-

Digitized by Google

geschossener weisser Alaun, den man in einem aus rothem Thon und Wasser verfertigten Brei umgewälzt und hernach wieder getrocknet hat. Man kann diesen Betrug sogleich entdecken, wenn man nur einen Krystall in kaltes Wasser wirft, und ihn darin eine Zeitlang hin und her rüttelt; der Thon läßt sich dann abwaschen, und es bleibt nur ein Stück weissen Alaun übrig.

Man zieht den ächten römischen Alaun von Civitavechia, Livorno, Genua oder Marseille. An ersterm Orte haben die Pächter der Alaunwerke ihre Niederlagen. Der römische Alaun wird nicht, wie der gemeine Alaun, auf seiner Oberfläche so leicht mehlig und undurchsichtig, und behält seine röthliche Farbe auch, wenn er wiederholt aufgelöst, und in Krystallgestalt gebracht wird. Er schmeckt meistens nicht so herb wie der gemeine. Die Wolle, auf welcher man die Farbe vermittelst des ächten römischen Alauns aufgetragen hat, fühlt sich viel feiner und weicher an, als wenn man sich dazu des gemeinen Alauns bedient. Auch die Farbe selbst dringt tiefer ein.

Der rothe Alaun hat eine blasse, aber doch reine Rubinröthe, und ist, wie der weisse, fast durchsichtig; es verliert sich aber diese Durchsichtigkeit in der trocknen Luft nicht. Im Wasser zerfließt der aufrichtige rothe Alaun völlig. — Die Aerzte und Scheidekünstler bezeichnen den Alaun durch das Zeichen ♁.

Die gewöhnliche Bereitungsart des Alauns ist kurz folgende: Man setzt die Alaunerden oder zerschlagenen Alaunerze wohl 3/4 Jahre lang der freien Luft aus, und wenn sich Alaunblumen in weissen Krystallen zeigen, so laugt man die Erze in großen Laugenkasten aus, kocht und reinigt sie in eignen Evaporationspfannen, und läßt die Krystalle in eignen Behältnissen, den sogenannten Wachsfässern, anschießen. Sehr merkwürdig ist aber auch die neue Fabrikationsmethode der Franzosen Chaptal, Curandeau und Thernes, welche den Alaun selbst aus seinen Grundbestandtheilen künstlich zusammensetzten. Man calcinirt z. B. Thonerde, pulverisirt sie unter einem Mühlsteine und vermengt sie mit Schwefelsäure. Nach einigen Tagen Ruhe bringt man das Gemenge in einen Ofen, dessen Wärme 50 bis 60 Grad Reaum. beträgt; hernach laugt man die Masse aus, kocht sie, und schlägt sie durch Urin, oder durch ein Laugensalz nieder. Alaunfabriken von dieser Art sind zu Montpellier und zu Paris errichtet worden.

Der Alaun überhaupt wird entweder Faß- oder Centnerweise gehandelt. Der levantische Alaun wird zu Livorno nach Cantar von 150 Pfund verkauft; man gibt auf die Säcke 4 Procent Thara, und kürzt 2 Procent für die Stricke. Der Preis des römischen ist gewöhnlich 1/3 höher.

Den Schonschen Alaun verkauft man zu Lübeck mit 30 Pf. Tara aufs Faß von 300 bis 400 Pf. im Gewicht. Dieser kommt in buchenen Gebinden zum Handel. Den dänischen Alaun verkauft man unter gleichen Bedingungen.

Zu Amsterdam wird der englische, römische, dänische und lüttichsche Alaun mit netto Tara, 2 Procent Gutgewicht, und eben so viel Sconto für prompte Zahlung, verkauft.

Der freywälder Alaun kommt in Fässern von 5 Centnern zum Handel. Der römische in Säcken, Ballen und Tonnen.

Zu Hamburg handelt man diesen Artikel zu 100 Pfund contant in Kurant, oder auch nach Belieben in Banko; man gibt da auf die Tonne dänischen Alaun 30 Pfund Tara.

Alaunleder, heißt das ohne Lohe von den Weißgerbern blos durch Alaun gahr gemachte Leder, welches zu Sattler- und Riemerwaaren, zu Handschuhen ꝛc. viel verbraucht wird; s. Weißgahres Leder.

Alba flora heißt eine schöne Sorte Malvasier-Wein auf der Insel Majorka.

Albanello, s. Italienische Weine.

Albano, ein vortrefflicher Wein, der im ehem. Kirchenstaate um dergleichnamigen Stadt herum gezeugt wird. Es gibt weissen und rothen. Er ist für Gesunde und Kranke gleich gut, wird aber nur wenig ausgeführt.

Albarazine oder Albaracine, eine feine spanische Mittelwolle,

Digitized by Google

die von Albaracia in Aragonien zum Handel gebracht wird. Man unterscheidet sie in feine und ordinäre Sorte, von welcher jene so viel als Portugueza, und halb so viel als Leonesas kostet.

Alberese, eine Art harter weißlichter Steine, die im Toskanischen, im Venetianischen, in Dalmatien und noch in einigen andern Gegenden brechen, und in Italien häufig zum Bauen angewandt werden.

Albern, s. Schwarzpappel.

Albernus, ein levantisches Zeug wie Kamlot, das über Marseille in den Handel kommt.

Albigeois (Pastel d'), eine Art Waidkraut, das bei der Stadt Alby in Languedok gebauet, und durch ganz Frankreich an die Färber verhandelt wird.

Albigeois-Leinen, sind rohe und unzugerichtete leinene Gewebe, welche um Alby gemacht, und theils in der Provinz selbst verbraucht, theils auch weiter verfahren werden. Sie sind 7/8 Stab breit.

Albkraut, s. Hirschklee.

Albraute, s. Stabwurz.

Alcanna oder Alkanna, eine immer grünende Staude, oder ein Baum, (Ligustrum aegyptiacum) der in Aegypten, Senegal und Indien auf einem sandigen, etwas feuchten, ganz freien, von Waldungen entfernten Boden wild wächst, aber auch häufig durch Samen und Steckreiser fortgepflanzt wird. Die getrockneten Blätter von diesem Gewächse, wenn sie zu Pulver zerrieben und mit sauren Säften angefeuchtet worden sind, färben die festen Theile des menschlichen Körpers, als Nägel, Haut und Haare, dauerhaft feuerroth oder feuergelb, wozu sie in Aegypten, Persien und andern Gegenden des Morgenlandes, wie eine Schminke, verbraucht werden, und daher der Gegenstand eines ziemlichen Handels sind. Man kann auch mit der brennendrothen Farbe der Wurzel, welche durch einen Zusatz von ungelöschtem Kalk bereitet wird, Tuch, Leder, Holz u. d. gl. färben. Die gelblichen Blumen dieser Pflanzen kommen ebenfalls zur Handlung, und werden vornemlich, ihres angenehmen Geruchs wegen, zwischen die Kleider und Betten eingestreuet. Die Wurzeln, mit ungelöschtem Kalk zugerichtet, färben Zähne, Nägel, Leder, Wachs u. dgl. Ehemals kamen sowohl die Blätter, als auch die Wurzeln in unsere Apotheken; allein jetzt braucht man sie nur noch im südlichen Europa, und bei uns nimmt man statt derselben die Wurzeln von der Anchusa oder Ochsenzunge.

Alcatifas de Persia, Alcatifs, i spanischen Handel der die feinen levantischen Tapeten und Teppiche. Die indischen Alcatifs sind Teppiche mit goldenen, silbernen, seidenen oder wollenen Grunde; sie werden unter andern zu Amadabat vorzüglich viel und gut gemacht.

Alcatquen, sind reiche Teppiche, vorzüglich aus Persien, häufig mit Gold durchwirkt, gewöhnlich bestimmt zu Unterlagen für Sitze der asiatischen Völker.

Alce, s. Elenthier.

Alcea vulgaris, s. Siegmarwurz.

Alchimilla, s. Sinau.

Alcohol, s. Alkohol.

Alconcher, in England eine Art wollener Bayette, die häufig nach Spanien und ihren Colonien geht.

Ale, auch Bourton-ale, ein starkes englisches Bier, das sowohl in ganzen Fässern als auch schon auf Flaschen gezogen, verfahren wird. Man nennt es an manchen Orten englisches Oel. Das ächte englische bekömmt seine Güte von dem besten Worcesterhopfen. Es ist hell und klar, gelblich von Farbe, durchsichtig, stark von Geschmack, fällt auf die Zunge und kribbelt in der Nase. Es gibt vielerlei Sorten davon und zu verschiedenen Preisen. Man macht es jetzt zu Hamburg, Altona, Lüneburg, Frankfurt mit gutem Erfolge nach.

Alectorius lapis, s. Hahnenstein.

Alegias, eine Gattung ostindischer Bethilles, die man in glatte, gestreifte, sogenannte Jagernapour, Sesterganty, Paliacate, und Callewaphoe unterscheidet. Die erstern sind 32 Cobidos oder Covados lang, 2 E. breit; die andern halten nur 16 Cobidos. Die Holländer bringen diese Waare am stärk-

Digitized by Google

ſten zum Handel. Die Stücke gelten 12 bis 17 fl. holländiſch Banko, nachdem die Waare mehr oder weniger ordinair oder fein iſt. — Man nennt auch Alegias eine Art baumſeidener Zeuge, welche die Holländer gleichfalls aus Oſtindien bringen. Dieſe ſind 2 Cobidos breit, und 21 C. lang. Sie gelten 14 bis 15 fl. das Stück.

Alemanetis, nennt man zu Marſeille die deutſche Schockleinwand.

Alençon, ein leichtes Zeug, halb Seide und halb Wolle, welches aber ziemlich aus der Mode gekommen iſt.

Alençoniſche Brillanten eine Art unächter Edelſteine, die in den Steinbrüchen bei Alençon gefunden werden. Sie kommen, wenn ſie kunſtmäßig geſchliffen und gefaßt ſind, den ächten Diamanten an Feuer und Glanz ziemlich gleich.

Alençoniſche Kanten und Spitzen; ſ. Spitzen.

Alepine, ein in der Gegend von Amiens vornemlich für Spanien gewebtes ſchwarzes Zeug, halb aus Seide und halb aus Wolle.

Aleppiſche Seide heißt die Seide, welche man aus Aleppo zieht. Sie wird in folgende Sorten eingetheilt: Charbaſſier oder Bourmer, Arbaſſer, weiſſe Barutiner, weiſſe Seide von Tripolis, von Antiopien, von Beilan, Pazaſſe und Mona, weiſſe Bedouiner oder Arabiſche, von Aleppo und Hadenan.

Aleſſandrini, auf der Inſel Malta eine vorzügliche Gattung Apricoſen, die da eingemacht und weit und breit verfahren wird. Die Schale an den Kernen iſt ſo dünn und zart, daß man ſie zwiſchen den Fingern zerbrechen kann.

Alexandrine, eine ſchöne Art Siamoise, die faſt wie ein ſeidenes Zeug ausſieht. Es wird zu Rouen und Neufchatel fabricirt.

Alga palustris, ſ. Seeblume.

Algalies, auch Cathetres, in Frankreichs Handel die Harnröhrſprizzen. Man bezieht ſie von Nürnberg. Es gibt metallene (meſſingene und ſilberne) und ſolche von Federharz. Letztere ſind ſehr biegſam und elaſtiſch. Feine elaſtiſche liefern England und Paris.

Alhenna, ſ. Alcanna.

Ali, ein feuriger rother Wein, der in Sicilien wächſt und häufig ausgeführt wird.

Aliabalis, feine baumwollene oſtindiſche Zeuge, welche die Holländer zum Verkauf bringen. Sie haben goldene Salleiſten, ſind 2 Cobidos breit und 40 lang. Sie gelten bei den öffentlichen Verkäufen 27 bis 30 fl. Bankgeld.

Alicantiſche Seife, Venetianiſche Seife, die Seife, welche aus dem beſten Baumöl oder Mandelöl und aus Soda verfertigt wird. Alikantiſche Seife heißt ſie von der ſpaniſchen Stadt Alikante, wo man vorzüglich gute Soda bereitet. Sie wurde ehedem häufig in Venedig gemacht.

Alicantwein, ein dunkelrother, ſüßer, ſpan. Wein, von der Stadt deſſelben Namens. Er iſt geſund, hat viel Feuer, und wird beſonders nach Norden ſtark verfahren. Man unterſcheidet ihn auf der Stelle in 2 Sorten, nämlich in Tinto- und Tiſchwein (fr. vin de table.) Man handelt dieſen Artikel in Fäſſern von 36 bis 37 amſterdamer Steckaan.

Alici, in Italien die großen genueſer Sardellen, oder Aloſen. Man handelt ſie nach Rubbo von 25 Pfund, Peso piccolo.

Alipon, im Drogueryhandel eine Art weiſſer Turbitwurzeln, die uns Languedok liefert.

Aliſier, in Frankreich der Elſebeerbaum, auch Micocoulier genannt. Mit dem Holze davon wird ein ziemlicher Handel getrieben. Es kommt in Scheiten von 3 bis 4 Zoll im Quad. und 16 bis 18 Zoll lang zum Handel. Die Tiſchler gebrauchen es zu Handgriffen ihrer Werkzeuge; die Müller und Zimmerleute zu Spillen, Getrieben, Trillingen u. dergl.

Alisma, ſ. Waſſerwegbreit.

Alizari, oder Lizari, ſind levantiſche Krappwurzeln, die zum Scharlachfärben, wie auch zu Aechtroth auf Baumwolle gebraucht werden. Die feinſte und beſte Gattung liefert die Inſel Cypern; (ſ. Poja), die Mittelſorte

Avignon und Venaissin und die schlechtere Smyrna und Tripolis in Syrien. Der stärkste Handel mit diesem Färbematerial wird zu Marseille, Avignon und Venedig getrieben. Es ist in Ballen oder Säcken, und wird bei 100 Pfund gehandelt. Zu Marseille gibt man auf die ordinäre Sorten 6 bis 12 o/o Sconto, auf die cyprische keines. Der Ballen der levant. Lizari ist von 300 Pfund.

Alkali, s. Laugensalz.

Alkermes, Graine de-Kermès, Granadi Vermiglione s. Kermes.

Alkohol (Alcohol) ist die Benennung des höchst rectificirten Weingeistes; s. Weingeist.

Alkoholometer, Branntweinswagen nennt man die gläsernen hydrostatischen Senkwagen oder Aräometer, welche die Stärke des Branntweins oder seinen Gehalt an Alkohol anzeigen. Eine hohle gläserne Kugel mit einem langen graduirten Halse schwimmt in jeder Flüssigkeit. Damit der Hals vertikal emporrage, so ist unter der Glaskugel ein kleines Gewichtchen (gemeiniglich ein mit Queckſilber gefülltes Glaskügelchen) angebracht. Die Grade am Halse beziehen sich auf Maße Alkohol, die in einer gewissen Quantität (z. B. in einer Ohm) Branntewein enthalten sind. Je tiefer das Instrument einsinkt, d. sto besser ist der Branntewein oder Weingeist.

Allabatti, feine baumwollene meistens ausgenähte oder brodirte Zeuge, die durch den dänischen Handel aus Ostindien kommen, und zwar in zwei Sorten, deren eine 14 1/2 Kopenh. Ellen lang und 1 3/8 E. breit, die andere 15 1/2 bis 16 E. lang und 1 9/16 E. breit ist.

Alla Tolosa, in Italien eine Gattung seidener Halstücher, welche aus feiner Draansinseide gewebt werden, und 3 Palmi im Quadrat halten.

Allegeas oder Allegias, eine Gattung ostindischer Zeuge, die bald aus Seide, bald aus Hanf, bald aus Flachs, bald aus Baumwolle gemacht sind. Sie sind bei einer Länge von 8-12 Ellen gewöhnlich nur 3/4 Ellen breit.

Allejars, eine Art ostindischer Baumwollenzeuge im Holländischen Handel.

Alleluja, s. Sauerklee.

Allerand, ein rother Champagnerwein, von den Gebirgsorten oder Vins de Montagne. Er wird über Rheims ausgeführt. Man nennt ihn auch Oeil de Perdrix. Man bringt ihn schon abgezogen in Flaschen zum Handel, und rechnet ihn der Güte nach zur 2ten Klasse.

Allerheiligenholz, Liamoner Brasilienholz (Caesalpina bahamensis) das Holz von einem Baume mittlerer Größe auf den Bahama-Inseln, auf Jamaika, in Brasilien bei der Allerheiligen-Bay ꝛc. Es wird zum Färben gebraucht und jährlich in großer Menge nach Europa gebracht.

Allerlei Gewürz, eine Zusammensetzung von mancherlei Gewürzarten, z. B. Pfeffer, Englischgewürz, Ingwer ꝛc. welche hie und da die Gewürzhändler stoßen lassen, und vermischt verkaufen; s. auch Nelkenpfeffer.

Allermannsharnisch, Siegwurz, (Gladiolus victorialis) fr. alcée, ein Kraut mit knotigter Wurzel, deren äussere Haut gitterförmig aussiehet. Auf einem einzelnen, aus der Wurzel sich erhebenden Stengel sitzen zur Seite fünfmal eingeschnittene, unregelmäßige Blumen, welche nur auf einer Seite des Stengels blühen, und zwar entweder roth oder gelb. Es gibt jedoch noch eine andere Art, deren Stengel auf beiden Seiten Blumen trägt (Gladiolus utrinque floridus). Die Wurzeln werden im Frühjahr gesammelt; die größten, dicksten und saftigsten sind die besten. Sie haben einen scharfen Geschmack und wegen des darin enthaltenen flüchtigen Salzes die Kraft zu zertheilen, daher sie gegen Gicht und Podagra verschrieben werden.

Allgut, guter oder stolzer Heinrich, (Bonus Henricus, Totabona, Chenopodium bonus Henricus L.) fr. bon henri; eine Art Gänsefuß. Es wächst wild, hat gemischte männliche und weibliche Blumen, wovon die letztern ein unbedecktes Korn bringen, lange faserichte und gelbliche

Wurzeln, einen biegsamen und saftigen Stengel, woran sich große, dreieckige unten breite, oben aber spitzige Blätter befinden, die sich fett anfühlen. Oben auf dem Stengel sitzen viele Blumen traubenweise beisammen; diese sind grün, und haben oben 5 Einschnitte. Man nimmt im Frühjahr die Keimchen und jungen Blätter dieser Pflanze, und gebraucht sie in der Küche. Im Mai und Junius werden Kraut und Blumen gesammelt, und ihrer Feuchtigkeit wegen an einem trocknen und lüftigen Orte getrocknet, damit sie nicht faulen. Kraut und Wurzeln werden beide innerlich und äusserlich in der Medizin angewandt.

Alliabally, eine feine Gattung Musseline, von Dacca in Ostindien. Die Stücke sind 40 Cobidos lang und 2 ℄ breit.

Aliabat, eine Sorte ostindischer Cacao, die im Dänischen Handel vorkommt.

Alliance (draps d') geflammte wollene Tücher, 5/4 oder 10/4 breit, die sowohl im Auslande, als auch in Deutschland an mehreren Orten gemacht werden.

Allium, s. Knoblauch.

Allium montanum, s. Allermannsharnisch.

Allraunwurz, Zauberwurzel, Mandragora, starke Wurzeln, bisweilen eines Armes dick, und dem Untertheil eines Menschen mit zwei Füßen ähnlich. Sie wachsen besonders um Montpellier und auf den Alpen der pyrenäischen Gebirge. Die Blume von der Pflanze ist regelmäßig einblättrig; die Frucht eine apfelförmige vielkernigte Beere. Sie blüht im August. Ihr medizinischer Nutzen ist von keiner Bedeutung; sie äußert zwar eine schmerzstillende Kraft, doch müßte der Arzt sehr vorsichtig damit zu Werke gehen. Der gemeine Mann will von diesem Artikel allerhand abergläubigen Gebrauch machen.

Allspice, s. Nelkenpfeffer.

Allumelle, in Frankreich, das Platteisen, welches zu Säbel- u. Messerklingen verarbeitet wird.

Almandinstein, Alabandik, (Alabandicus lapis), ein Mittelding zwischen Rubin u. Granat, aber dunkler als der erstere. Man gibt diesen Namen aber auch einer Art pommeranzfarbener Hyacinthen, von der Größe einer Erbse oder Bohne, die im Sande des Gölzflusses bei Lengefeld im Vogtlande gefunden werden. Man schleift und bearbeitet sie wie den Rubin, und setzt sie meistentheils an die Naturaliensammler ab.

Almanacs Taschenkalender mit überzogener bedruckter, illuminirter Pappe; ein Artikel der Augsburger, Nürnberger, und anderer Kunsthändler.

Almeroder Schmelztiegel, s. Tiegel.

Almey, Augennicht, (Nihil album) fr. la tutie, ein weisses Pulver, das sich oben an die viereckigen eisernen Stangen, welche die Schmelztiegel bedecken, wie auch an die Zangen der Arbeiter, wenn das Messing zubereitet und gegossen wird, anhängt. Es muß schön weiß, leicht, rein und zart seyn. Der Artikel wird gegen Krebs- und ähnliche Schäden, wie auch bei Augenkrankheiten gebraucht. Man gewinnt ihn in den Messinghütten; die deutschen Materialisten ziehen ihn aber doch größtentheils von Amsterdam. Eine ähnliche Materie ist der graue Nicht, (Spodium Graecorum) fr. le pompholis, die ebenfalls in den Messinghütten gewonnen wird, wo sie sich an die Schmelztiegel anhängt und hernach gesammelt wird. Man nennt sie auch nach Beschaffenhrit grünen, gelben oder schwarzen Zechenrauch; fr. la spode.

Almissa, ein treflicher süßlicher Wein, der in Dalmatien im Kirchsprengel von Spalatro gewonnen wird, und sehr geschätzt ist. Es gibt davon zweierlei Sorten, nämlich Muskateller und sogenannten Prosecco. Er wird ins Venetianische und ins Oesterreichische geführt.

Alnus, s. Erle.

Alnus nigra, s. Faulbaum.

Aloe. Alle Arten dieser seltenen Pflanze, die eigentlich in Amerika zu Hause ist, treiben eine bleibende faser-

richte oder knopfige Wurzel, und sehr saftige, meistens lange, oft auch zu beiden Seiten sehr stachelichte Blätter, welche nach ihrem saftigen Wesen sehr mit unsrer Hauswurz übereinkommen. Die Blume ist meistens röhrenförmig unten bauchigt, oben enger. Sie besteht aus einem Blättchen, welches in 6 Abschnitte getheilt ist, und mit eben so vielen Staubfäden. Die Blüte ist ganz blaß, ohne Blumenkelch, beinahe wie ein Hyacinthenknopf. Die Frucht ist länglicht, walzenförmig, sechseckig, in drei Fächer abgetheilt, mit platten, fast halbcirkelförmigen Samen ausgefüllt. Sie wächst manchmal unter der Blume, zuweilen aber wird sie noch von derselben bedeckt. In Deutschland kommt selten eine solche Frucht zur Reife. Die größte und prächtigste unter den amerikanischen Arten blüht nur alle 25 bis 30 Jahre. Die Amerikaner pflegen mit der stachelichten ihre Aecker zu umzäunen. Mit den Blättern, welche sehr dick und lang sind, auch manchmal ziemlich breit werden, bedecken sie ihre Dächer, statt der Ziegel- und Dachpfannen. Aus den Stielen, Aeste und Fasern der Blätter machen sie Zeuge und andere Gewebe, aus den Blättern auch Papier, Stricke u. d. gl. Die Stacheln dienen zu Nadeln, Nägeln, Bohrern, u. dgl. Die neuen Schößlinge schabt man mit einem scharfen Messer, und erhält auf diese Art eine unbeschreibliche Menge eines kleberigten Saftes, woraus die Eingebohrnen Indiens Wein, Essig und Zucker bereiten.

Die Agave americana ist vorzüglich in der Medicin nützlich; die Aloe vera in der Oekonomie. Zu den Materialwaaren gehört der getrocknete Saft von diesem Gewächse, der in Schafsfellen oder Kürbisschalen aus Amerika und dem Orient zum Handel gebracht wird. Die beste und vorzüglichste Sorte ist die Succotrina welche schwärzlich von Farbe aussieht. Die Engländer und Holländer holen sie von Socotora. Man macht aus dem Saft der Succotrin-Aloe eine schöne rothe und violette Farbe, die zum Zeugfärben angewandt wird u. noch einmal ein wichtiger Handelsartikel werden kann. Hierauf folgt die Leberaloe, Aloes hepatica, die braun aussieht, und von Barbados kommt. Noch geringer ist die Aloe von Mocha in Arabien. Die allerschlechteste Sorte ist die sogenannte Caballin- oder Roßaloe, die man blos zur Pferdearznei anwendet. Die beiden erstern Arten werden ihrer purgirenden Kräfte wegen häufig in Apotheken verbraucht. Die Waare wird entweder bei den Auktionen der ostindischen Kompagnie eingekauft, oder von London, Bristol und Amsterdam verschrieben. Leberaloe ist in großen Kürbissen, und diese wieder in Körbe eingepackt. Darauf gibt man zu London 6 Procent Tara. Die Caballinsorte wird zu Amsterdam mit 4 Procent Tara, 1 Proc. Gutgewicht, und 2 Proc. Sconto gehandelt. Bei den Auktionen der ostind. Gesellschaft besteht der Kaveling Succotrin-Aloe aus 3 Kisten, jede 4 bis 500 Pf. schwer.

Aloeholz, Paradiesholz, (Aloexylum, Achalloochum) fr. bois d'aloès oder Perroquet, ist ein kostbarer Spezereiartikel, den wir aus Ostindien, besonders Koschinschina, Siam und von Palampangam, meistens durch die Holländer zugeführt erhalten. Es ist weiß von Farbe, auch von Natur ohne Geruch. Es bekommt seinen Wohlgeruch, der es so kostbar und schätzenswerth macht, erst durch eine Krankheit, während welcher die harzigen Theile des Holzes an einigen Stellen sich anhäufen und stocken. Bald hernach verändert sich das Innere dieses Baums, und er fängt an in Fäulniß zu gerathen. Aus der Rinde verfertigt man Papier. Der größte Absatz von diesem Holze findet in Ostindien selbst statt. Man braucht es da häufig zum Räuchern. Anstatt des ächten Aloeholzes wird nicht selten das Holz von Daphne triflora cannabina, aus dem Geschlecht der Octandria, welches jenem sehr ähnlich ist, und ebenfalls sehr gut riecht, aus Ostindien gebracht. Das ächte Holz ist gemeiniglich in glatten, sehr leichten Stücken, von glänzend gelber Farbe, schön geadert, inwendig blaßgelb, dabei harzig, und von bitterm Geschmack. Wenn man es auf glühende Kohlen wirft, schmilzt es

Digitized by Google

wie Wachs, und gibt einen überaus lieblichen Geruch. Man handelt es bei Pf., und das geringste schon kostet in Holland 6, 8 bis 10 Gulden. Die Sorte, welche die Holländer von Sumatra und Ceylon bringen, ist dunkelpurpurroth, dabei auch schwerer, als die andern, und von höherm Preis, als die andern. In den Apotheken macht man daraus einen Extrakt, ein Oel, auch Kügelchen und Species, welche Diaxylo-Aloes heißen. Es hat eine herz- und nervenstärkende Kraft, und wird sowohl innerlich, als äusserlich gebraucht. Man rechnet zu dem Aloeholze auch das Calamba oder Calambek, das Calambour und das wilde Agallachum. Das erstere ist zart, buntfarbig, von sehr angenehmen Geruch und harzig. In Indien schätzt man es sehr hoch. Calambour ist eine gemeine Art, locker, harzig und von grünlich-röthlichter Farbe. Das wilde Agallachum ist fest, schwer, rothbraun und auch wohlriechend. Eine andere Sorte kommt auch von Sumatra und Ceylon, welche dunkelpurpurroth, schwer und hoch im Preise ist. Ein Calambakholz aus Westindien, grünbraun, stark riechend und bitter, wird häufig von Schreinern und Drechslern vorzüglich zu Rosenkränzen verbraucht. In Amsterdam werden unter dem Namen Aguilhout zwey Sorten, Siams und Palagbans nach Pfunden in Stübern verkauft.

Aloezeuge, aus den Stiel- und Blätterfasern der Aloe, die man als Flachs oder Hanf behandelt, s. Aloe.

Aloezucker aus dem Saft der Blumenröhre der Aloe; s. Aloe.

Alose, Alse, Else, Aletfisch, Mayfisch, (Alosa clupea) eine Art Häringe die zu Anfang des Frühlings aus dem Meere in die Flüsse tritt, und da häufig gefangen wird. Er hat große aber dünne Schuppen, die sich leicht ablösen lassen. Oben an dem Kopfe über den Augen befindet sich auf jeder Seite ein glänzendes Bein, oder eine Schuppe. Der Rücken ist lichtfarbig oder gelblichweiß, die Seiten und der Bauch silberweiß. Man trift diesen 2 bis 3 Fuß langen und 4 Zoll breiten Fisch häufig an den englischen Küsten und in Nordamerika an: Er wird da in Menge eingesalzen, in Tonnen gepackt, und besonders nach Italien, Spanien und Portugal verfahren. Auch geräuchert bringt man ihn häufig zu Markte. Er ist ein delikater Fisch, den man besonders im südlichen Theil von Europa sehr schätzt. Bei uns trift man ihn im Rhein und in der Mosel an. Am Bodensee nennt man ihn Gangfisch; die Regensburger Fischer nennen ihn Siechling oder Seelaube. Sie werden auch in großen Seen im Brandenburgischen, in Bayern, Mähren u. s. w. angetroffen. Ausser England treiben damit die Staaten Connecticut, New-Hamshire, Rhode-Island und einige andere einen wichtigen Handel, und führen davon jährlich viele 1000 Tonnen aus. Mit dem Rogen von diesen Fischen wird in den Morgenländern stark gehandelt.

Alore, ein feiner Burgunderwein zweiter Klasse der um dem Dorfe desselben Namens, eine Meile von Beaune, gewonnen wird. Der beste ist der sogenannte Cortou. Er ist in eben solchen Gebinden wie der Beaunewein.

Alpagattes, in Frankreich Schuhe, von Stricken und altem Tauwerk gemacht, die den Bergbewohnern beim Besteigen steiler Anhöhen unentbehrlich sind. Sie kommen aus Spanien, u. werden bei Dutzend-Paar gehandelt.

Alpagna, Alpagneswolle, die Wolle von einem Thier im spanischen Amerika, das den Lamas oder Vigognes gleicht, und in Peru zum Lasttragen dient. Mit der Wolle davon verfälschen die Leute des Landes die viel bessere Vigognewolle.

Alphabete sind beim Clincaillerie-waarenhandel Buchstaben- und Zahlenstämpel für die Buchbinder, Goldschmiede, Büchsenmacher (fr. Alphabets d'acier pour orfévres en boites), Siegelstecher, (pour graveurs) u. s. w.

Alpensalz, Glätscherſalz, (Sal alpinum) findet sich an Felsen, die weit von Glätschern entfernt sind, auf schwarzem oder schwarzgrauem Thonschiefer, der oft Adern von Gyps hat, im Walliserland, im Grindelwaldthal, in den Flötzgebirgen bei

Gryon, Berieux, Ber in der Landſchaft Saanen ꝛc. Es zeigt ſich entweder in Geſtalt eines weiſſen Staubes, der eine verſchiedene Dicke hat, und wenn er zu einer gewiſſen Stärke angewachſen iſt, von ſelbſt abfällt, und in kurzer Zeit wieder aufwächſt; oder in Zapfen und Klumpen an den Schieferfelſen ſelbſt; oder an den hervorragenden Schichten derſelben; oft in der Nachbarſchaft von Gyps, Selenit, und gediegenem Schwefel. In ſeiner Miſchung u. Arzneikraft kömmt es mit dem Sedlitzerſalz überein. Man bedient ſich auch zu Bern und an einigen andern Orten dieſes Artikels anſtatt des böhmiſchen Bitterſalzes.

Alpiſter, in Holland, die Kanarienſaat.

Alpkraut, ſ. Hirſchklee.

Alpraute, ſ. Erdrauch.

Alpſchoß, Donnerſtein, Pfeilſtein, (Belemnites) ein länglichter, ſchmalrunder, wie ein Pfeil zugeſpitzter Stein, eines kleinen Fingers lang, der Farbe nach von drei verſchiedenen Arten, gelb, bräunlich und ſchwarz. Die gelbliche Sorte iſt zum Theil durchſichtig, fällt ziemlich ins Weiſſe, kömmt auch an Durchſichtigkeit und elektriſcher Eigenſchaft dem Bernſtein nahe; indem ſie, wenn ſie gerieben wird, dürre Blätter, Spreu und andere leichte Körper an ſich zieht. Die meiſten ſolcher Steine haben Streifen, welche von dem Mittelpunkte nach der äuſſern Fläche zulaufen; andere auch zuweilen auf dem Boden koncentriſche Cirkel. Sie ſcheinen bald mit Silber, bald mit Golde überzogen zu ſeyn, und werden an vielen Orten in Deutſchland, beſonders aber in Preuſſen, in der Schweiz, in Frankreich ꝛc. angetroffen. Der Artikel wird am ſtärkſten bei Pferdekuren angewandt. Vornemlich dient die ſchwarze, oder die bräunliche Sorte dazu; immer aber iſt dazu die am beſten, welche den meiſten Geruch gibt, mithin im ſtarkſten Maaße flüchtiges Salz enthält.

Alquifou oder Arquifou, eine Art Bleierz oder Bleiglanz, die ſchwer zu ſchmelzen, aber leicht zu puveriſiren iſt. Wenn man es zerbricht, ſo ſcheinen die Stückchen davon ganz hell und glänzend, jedoch mehr weiß als ſchwarz, und daher den Spitzen vom Spiesglaſe ähnlich. Man bringt dieſen Artikel aus England, Sardinien, aus Spanien und Marokos zum Handel. Er iſt in Stücken von verſchiedener Größe und Schwere, worunter die größten allemal die beſten ſind. Dieſe laſſen ſich am leichteſten verarbeiten. Man gebraucht das Erz zum Glaſiren der Fajancearbeiten; auch die Töpfer geben damit ihren Gefäßen eine grünliche Glanzfarbe. Die Sorte von Salee wird in den Morgenländern zur Malerei angewandt. Die Frauenzimmer färben ſich damit die Augenbraunen. Sie wird beſonders über Marſeille nach Cairo verfahren.

Alſpice, ſ. Nelkenpfeffer.

Altarkerzen ſind große und dicke Wachslichter, welche man mit den Händen bildet, mit einer Rinne für den Docht verſieht, dieſelbe nach hineingelegtem Docht wieder mit Wachs ausfüllt und ſie zuletzt auf einer glatten Tafel rollt. Manche von dieſen Kerzen wiegen 30 bis 40 Pfund. Sie werden auch wohl gefärbt, vergoldet und mit allerlei Zierrathen verſehen.

Alt-Eiſen, fr. ferraille oder mitraille, überhaupt alles abgenutzte und ſchadhafte Eiſenwerk, z. B. Nagelkappen, und andere kleine Stücken, welche insgemein zu weiter nichts dienen, als zum Laden des groben Geſchüzzes vornemlich auf Schiffen. Daher werden auch nach den Seehäfen, wo man Schiffe ausrüſtet, ſtarke Lieferungen von ſolchem alten Eiſenkrame, und zwar meiſtens in kleinen Fäßchen, gemacht.

Altenberger Spitzen, eine Art grober ſächſiſcher Spitzen, die in und um Altenberg im Erzgebirge geklöppelt, und weit u. breit verhandelt werden. Das Stück hält 11 Ellen, und gilt nach Beſchaffenheit der Feine 10 bis 36 Groſchen.

Alyſari, ſ. Alizari.

Altheen, ſ. Eibiſch.

Alumen, ſ. Alaun.

Alumen catinum, ſ. Waidaſche.

Alumen foecum, ſ. Weinhefenaſche.

Alumen plumosum, ſ. Asbeſt.

Amabouckes, engliſche, graue od. halbweiſſe grobe Leinwand, die zu Hemden für die Neger in Amerika, zu Matroſenhoſen, Waarenſäcken u. dgl. dient.

Amadis, eine Art franzöſiſche Vorſteckermel, die an der Hand zugeknöpft werden. Es gibt weiſſe, auch ſchwarze. Sie werden beſonders zu Dourdan in Hurepoix verfertiget.

Amadou, in Frankreich der Feuerſchwamm. Von dieſem an und für ſich ſo unbedeuten ſcheinenden Artikel gehen ganze Fuhrwagen voll aus Deutſchland nach jenem Lande. Im Solinger Walde in Niederſachſen ernähren ſich viele Leute von dem Einſammeln u. Zubereiten deſſelben. Sie ſammeln vornehmlich den an den Eichen und Rotbuchen häufig wachſenden, mit feinen Löchern verſehenen Schwamm (Boletus igniarius L.), indem ſie ihn theils mit dem Meſſer ablöſen, theils in der Höhe am Stamm mit Stangen abſtoßen. Erſt ſchneiden ſie alles Holz ſammt der Rinde ab, ſchlagen ihn hernach mit hölzernen Schlägeln mürbe und weich, und kochen ihn auch gelinde in einer von Holzaſche und Waſſer bereiteten, zuweilen mit Urin angemachten Lauge, in einem eiſernen Keſſel. Nachher trocknen ſie den Schwamm, klopfen ihn nochmals, und dann iſt es vollendete Waare, die man bei Cent. und Pfund handelt.

Amalgama, Quickbrei nennt man die Verbindung des Queckſilbers mit einem andern Metall, vorzüglich mit Zinn, Silber oder Gold. Die Spiegelfolie iſt ein Zinn-Amalgama. Mit Silber- und Goldamalgama verſilbert und vergoldet man im Feuer. Ein Theil Zinn, ein Theil Zink und zwey Theile Queckſilber geben das Kienmayerſche Amalgama für die Reibzeuge der Elektriſirmaſchinen.

Amanblucee, eine Art baumwollener Zeuge, die man aus der Levante über Aleppo zieht.

Amandes caſſees, die Mandeln ohne Schalen. Amandes en coques ou coquilles die mit Schalen. Amandes à craquer, amandes princesses, amandes des dames feine Krackmandeln; ſ. Mandeln.

Amanouri, eine der feinſten Sorten Levantiſcher Baumwolle, die man nach Marſeille zu Markte bringt.

Amara dulcis, ſ. Nachtſchatten.

Amaranth, Floramor, Sammetblume, (Amaranthus.) ein Gewächs, welches bei uns in Gärten gezogen wird, und im Auguſt blühet. Die Blumenkelche ſind pergamentartig und unverwelklich; die Blümchen ſelbſt, die darinnen ſtecken, einblätterig regulair. Blumen, Wurzel und Same werden hie und da in der Medizin gebraucht.

Amarantholz, fr. bois d'amaranthe, ein neues aus den weſtindiſchen Inſeln nach Europa gebrachtes ſehr ſchönes Holz, von einer dunkeln Blutfarbe, das vorzüglich in Frankreich ſehr viel zu koſtbaren Möbeln verarbeitet wird; ſ. Mahagonyholz.

Amarellen, eine Art großer ſaurer Kirſchen.

Amarellkraut, (Gentiana corolla hypocrateriformis L.), eine Art blauer, hoher und zweigreicher Herbſt-Enzians. Man findet dieß bittere Gewächs ſehr häufig in Schweden, wo es die Einwohner der Städte und die Landleute ſtatt des Hopfens beim Bierbrauen gebrauchen. Abgekocht wird es von ihnen auch gegen kalte Fieber angewandt.

Ambergris, ſ. Ambra.

Ambia, ein gelbes flüſſiges Harz, von Geruch wie Tacamahac, und von gleichen Eigenſchaften mit dieſem und dem Caramaharz.

Amboiſienne, ein franzöſiſches ſeidenes Zeug das zu Damenkleidung verbraucht wird. Es hat die Breite des Grosdetours. Man handelt es nach dem Gewicht. Seinen Namen hat es von Amboiſe, wo es zuerſt fabrizirt wurde.

Amboß, ein eiſernes Werkzeug der Schmiede, Schloſſer und überhaupt aller Metallarbeiter. Es gibt ihrer von unterſchiedlicher Geſtalt und Größe. Die größten ſind die der Grobſchmiede, welche zuweilen 10 bis 11 Centner im Gewicht halten. Die der Kupferſchmiede bilden ein längliches Viereck, ſind 1 Fuß lang, 8 bis 10 Zoll breit und 7 Zoll

hoch. Der Kupferschmied braucht auſserdem Kaltschlageamboß, worauf die Kessel die Stempe bekommen, Stockamboß, Beyamboß, Gelenkamboß, Halsamboß und Krugeisen, lauter Arten, die nach ihrem verschiedenen Gebrauch den Namen haben. Der Amboß der Nagelschmiede gleicht dem der Grobschmiede, ist aber kleiner. Der gröſste von den Schmiedeambossen des Schlossers wiegt nicht über 2 Centner, u. s. w. Einige von den Ambossen, die oben breit sind, und zum Strecken der Metalle oder zum Ausschmieden gebraucht werden, heiſsen schlechthin Ambosse; andere aber, die einen oder zwei zugespitzte oder Sperrhörner haben, oder auch oben breit u. unten pyramidenförmig sind, und einen Keil bilden, werden Hornambosse genannt. Die Ambosse überhaupt werden entweder in Eisenhämmern, die das Wasser treibt, oder von den Amboſsschmieden, (eine Art Grobschmiede, die sich auf dieſs Fach besonders legen) verfertiget. Die Eisenhändler handeln damit. — Bemerkenswerth sind auch noch die kleinen stählernen Amboße der Uhrmacher (diejenigen der Kleinuhrmacher sind die kleinsten), welche man in den Schraubstock spannt, wenn man sie gebraucht, um etwas darauf zu schlagen. Man macht sie vorzüglich in Augsburg und Nürnberg. Die englischen und schweizerischen aber sind die Besten. Man bekommt sie von den Uhrenhändlern.

Amboynische Planke, ein rothgelbes, zuweilen goldgelbes, feines, sehr hartes u. dauerhaftes Holz, das die Holländer vom Vorgebirge der guten Hoffnung nach Europa bringen. Es wird zu mancherlei feinen Tischlerarbeiten angewandt.

Ambra, Amber, eine kostbare Specerei, die man, nach den neuesten und zuverläſsigsten Berichten der englischen und amerikanischen Seefahrer, aus den Eingeweiden des weiblichen Cachelotfisches in den südlichen Meeren, besonders an der guinäischen Küste erhält. Auch von den Küsten der Inseln Sumatra und Madagascar in Ostindien, und von den manilliſchen und maldiviſchen Eylanden bringt man den Artikel zum Handel. Es gibt weisse, graue und schwarze Ambra. Die zweite Sorte, welche Ambra grisea genannt wird, ist die beliebteste und theuerste. Ehedem galt die Unze 30 bis 40 Gulden. Jetzt ist sie nicht mehr so theuer. Sie sieht lichtgrau von Farbe aus, mit weiſslich durchlaufenden Striemen, auch kleinen und gelben Tüpfelchen; dabei fühlt sie sich hart an, ist aber leicht, und hat einen ungemein lieblichen Geruch. Auch bei gelindem Feuer zerschmilzt der Amber schon; bei starkem aber zerfliegt er ganz, und verzehrt sich bis auf ein wenig Staub, den er als Asche zurückläſst. Auf dem Wasser schwimmt er oben. Wenn man ihn durch Hülfe des Feuers in verschlossenen Gefäßen zerlegt, so gibt er beim Destilliren etwas Wasser, einen nicht gar sauren Geist, etwas Oel, das dem Bergöl gleicht, sehr wenig flüchtiges Salz, und einen fast unmerklichen Staub.

Guter Amber sieht inwendig, wenn man ihn bricht, ungleich und uneben aus. Man probirt ihn gewöhnlich mit einer heiſs gemachten Nadel, oder mit einem Messer; wenn man damit einsticht, schmelzt er, wird flüssig, und gibt ein Oel, das einen überaus angenehmen Geruch ausduftet. Schmelzt man ihn über einem Wachslichte in einem silbernen Löffel, so zergeht er völlig, wirft aber keine Blasen auf, sondern nimmt nur eine bräunliche Farbe an; hält man ihn bloſs ans Feuer, so fängt er sogleich, und brennt hell hinweg, bis er ganz verzehrt ist. Ein verfälschter Amber läſst viel Kohle zurück. Der Artikel hat, seiner erwärmenden und stärkenden Kräfte wegen, in der Medizin seinen Nutzen, daher man ihn zu vielen zusammengesetzten Recepten nimmt, am meisten die daraus verfertigte Essenz. Die Parfumirer brauchen insonderheit die schwarze Sorte des Ambers, um ihre Sachen wohlriechend zu machen. Die Waare wird nach Unzen gehandelt, und gröſstentheils durch die Holländer zugeführt. Indessen kommt auch viel von Goa aus Ostindien, und über Lissabon aus Brasilien.

Ambra, flüſsige, Liquid amber, s. Storax.

Digitized by Google

Ambraholz, heißt im Handel zuweilen das gelbe Citrin- oder Sandelholz, welches die Holländer von der Insel Timor bringen.

Ambreades, unächte Bernsteincorallen, die nach Senegal ausgeführt werden. Es gibt dunkelrothe, von welchen das 1000 von 20 Schnüren 3 Pf. im Gewicht hält, und lichtröthere, die nur 2 1/2 Pfund schwer sind.

Ambrette, s. Abelmosch.

Ambrosia, s. Traubenkraut.

Ambrosinmandeln, s. Mandeln.

Ameersforter Tabak, eine Gattung holländ. Blätter, die in der Provinz Utrecht gebauet u. häufig zum Handel gebracht wird. Die Farbe derselben ist licht- oder dunkelbraun. Man unterscheidet diesen Tabak in Aartgoed, Bestgoed, Santgoed und Ausschußsorte. Der Korb oder Mand hält 1500 bis 1800 Pfund im Gewicht. Man gibt darauf 30 Pf. Tara, 8 Procent Sconto für die Ribben, und ausserdem wird noch 1 Procent für baare Bezahlung abgezogen.

Ameiseneyer, gedörrte, welche im Nürnbergischen Handel vorkommen, werden Maaßweise verkauft. Die Bauern um Nürnberg sammlen sie in großer Menge, und dörren sie so geschickt, daß sie sich lange gut erhalten. Sie dienen zu Nachtigall-Futter.

Ameisensäure heißt die aus den Ameisen geschiedene eigne Säure. Man destillirt sie daraus bei gelindem Feuer im Sandbade, oder erhält sie auch dadurch, daß man die frischen Ameisen mit kaltem Wasser abwäscht, in einem leinenen Tuche mit heißem Wasser begießt, sie dann auspreßt, die Flüssigkeit aber abdestillirt. Will man den Essig oder die Säure destilliren, so setzt man sie dem Froste aus und nimmt dann das Eis hinweg. — Das Ameisenöl erhält man, indem man Ameisen in gläsernen Flaschen mit Baumöl 40 Tage lang zum Digeriren an die Sonne stellt.

Amelmehl, s. Kraftmehl.

Amens, Amiens heißen in England starke gestreifte, auch wohl geblümte und einfarbige wollene Stoffe, welche den Lastings ähnlich, aber von besserer Güte, wie diese, sind. Sie haben eine Länge von 30 Yards, eine Breite von 18 bis 20 Zoll, und werden in Yorkshire gemacht. Ein ähnliches Zeug verfertigt man auch in Sachsen, in Böhmen, im Magdeburgischen ꝛc.

Amethyst, Amethystus, eine edle Quarzart an Schönheit ungefähr dem Smaragd gleich. In der Härte hat sie die siebente Stelle nach dem Diamant. Der Amethyst ist am meisten violenblau, würflicht, auch fünf u. mehreckigt. Man findet ihn in Ostindien und Amerika, in Sibirien, in Deutschland, besonders in Böhmen, Sachsen. ꝛc. Die europäischen sind insgemein weicher als die ostindischen, daher man sie weniger schätzt; nur manche sächsische verdienen eine Ausnahme. In Sachsen findet man solche Steine im Amethystenberge bei Wiesa, auf dem Seraphinstollen zu Geyer, zu Wolkenstein, Purschenstein, Ehrenfriedersdorf, auf der Oelpfanne, bei Schwarzenberg, zu Schneeberg und Langenberg in Gängen und Drusen. Die schönsten zu Kriebenstein und Ehrenstein bei Mutschen stecken mit in den Diamantnüssen. Diese sächsischen Amethyste sind oft schöner als die indianischen, besonders die aus dem Königsbruche.

Seit einigen Jahren bringt die dänische asiatische Gesellschaft Amethyste von Tranquebar, die vorzüglich schön und groß sind. Die meisten dieser Steine sind violetbraun von Farbe, die vorzüglichsten rosenroth ins Purpurrothe fallend. Die im meißnischen Erzgebirge sind dunkelroth. Uebrigens gilt gewöhnlich der Amethyst von 1 Karat im Gewicht 4 Rthlr., von 2 bis 4 Karat 6 bis 8 Rthlr., von 5 Karat 11 Rthlr., von 6 K. 16, von 7 K. 21 Thlr. u. s. w. bis auf den von 10 Karat zu 36 Thaler. Der Amethyst wird übrigens auch in Glasflüssen nachgemacht.

Amiant, s. Asbest.

Amidon, Amidam, weisse Stärke, Ammelmehl, Kraftmehl nennt man das aus aufgequelltem, zerquetschtem und in Wasser ausgedrückten Weitzen (und andern mehlartigen Früchten) gewonnene Satzmehl, welches man, nach ausgepreß-

Digitized by Google

tem Wasser, in Stücke schneidet und auf luftigen Böden trocknet. Von Weizzen erhält man, dem Gewichte nach, ohngefähr ein Drittel an Stärke, folglich hat man zwei Drittel Abgang. Die Viehmast muß daher mit ein Hauptvortheil der Stärkefabrikanten seyn. Gute Stärke ist sehr weiß, hat, so lange sie feucht ist, eine gewisse Zähigkeit und eine Art von Durchsichtigkeit. Im trocknen Zustande aber bildet sie ein feines Pulver, das nicht zusammenbackt, aber durch Kochen mit Wasser einen Kleister gibt. Die Stärke wird sehr häufig von Köchen und Zuckerbäckern zu Backwerken und zu italienischen Nudeln gebraucht. Man wendet sie aber auch sehr viel an zum Steifen des feinen Leinens, des Nesseltuchs und des Katuns, zum Auftragen der Beitzen in Katundruckereien, zum Kleister der Buchbinder und Kartenmacher, zum Oblatenmachen, zur Verdickung einiger Farbebrühen, zu Puder und zu manchen andern Sachen. Die äußere Rinde des getrockneten Salzmehls nimmt man nach vollbrachter Trocknung ab und mahlt und beutelt sie auf einer Mahlmühle zu Puder. Der Kern der getrockneten Stücke ist eigentlich nur zu Stärke bestimmt. Zermahlen oder zerdrückt wird die Stärke in Biscuitmehl verwandelt.

Die beste Stärke erhält man aus reinem weißem großem dünnhülligten Weitzen. Die aus Spelz und Gerste ist nicht so gut. Auch aus Kartoffeln, aus der Roßkastanie, aus der weissen Bohne, aus türkischem Weitzen, aus Gichtrübenwurzel, aus der Schwerdtlilie, aus Gartenschwarzkümmel, aus den Märzglocken ꝛc. kann man Stärke machen. Kartoffelstärke ist recht sehr gut. Diejenige aus Roßkastanien, aus der weissen Bohne und aus türkischem Weizzen soll zu matt, zu schwer, ja sogar etwas fettig ausfallen.

Stärkefabriken gibt es in Halle an der Saale, in Nürnberg, Augsburg, Berlin, Dresden, Cölln am Rhein, Hannover, Göttingen, Langensalza, Lübeck, Ulm ꝛc. Zu Halle beschäftigen sich über 70 Bürger mit der Verfertigung der Stärke. Sie versenden jährlich oft für 200000 Rthlr, wovon auch viel nach England, Dänemark ꝛc. geht. Bei Mentzer in Göttingen, der vorzüglich schöne Weitzenstärke macht, kostet der Centner von der besten Sorte 12 Rthlr, von der zweiten 10 Rthlr. Biscuitmehl der Centner 13 Rthlr, der beste Puder 12 Rthlr, der geringere 10 Rthl.

Amiens, s. Amens.

Ammey, (Ammi majus L.), ein kleiner brauner Same, der in Gestalt dem Kümmel, und in Geruch dem Thymian gleicht. Er wächst auf einem hohen, dem Fenchel ähnlichen Stengel, und wird auch bei uns in Gärten gezeugt. Der ächte kommt aus Aegypten und von der Insel Kandia. Der kandiottische Ammey ist klein, fast rund, doch aber ein wenig länglicht, fast den Sandkörnern ähnlich, hat eine braune Farbe und einen gewürzhaften Geschmack, daher er zum Würzen der Fisch- und Fleischspeisen dient. Man muß den frischesten, wohlriechendsten, und denjenigen, welcher einen etwas bittern Geschmack hat, wählen. Der gemeine oder größere Ammey in unsern Ländern ist nicht so gewürzhaft, als der levantische. Dieser Same ist übrigens einer von den vier kleinen erwärmenden Samen, (Semina 4 calida minora), welche die Apotheker gebrauchen.

Ammiertjes, ostindische Zeuge, welche die holländisch-ostindische Kompagnie von Patna und andern Orten in Indien zum Handel bringt. Es gibt ihrer unterschiedliche Sorten, als 1) in Stücken, die 38 Covidos lang und 1 5/8 E. breit sind; 2) 1 3/4 E. breite; 3) 2 E. breite; 4) endlich 1 3/4 E. breite u. nur 28 E lange. Sie gelten bei den Verkäufen im Großen 9 bis 14 fl. holl. Banko. Die Gattung, welche die dänisch-asiatische Kompagnie von Tranquebar bringt, ist unter dem Namen Emertis bekannt.

Ammioselinum, s. Ammey.

Ammochrysus, ein Stein, der bisweilen ziemlich hart ist, gemeiniglich aber zwischen den Fingern wie Sand sich zermalmen läßt. Von Farbe ist er bald roth, bald gelb, mit untermischten, wie Gold glänzenden Talkflittern.

Digitized by Google

Er wird in Böhmen und an andern Orten gefunden, und zu Streusand gebraucht. Seiner glänzenden Theilchen wegen nennen ihn die Bergwerksverständigen Glimmer, und wenn er gelb ist, Katzengold oder Goldglimmer.

Ammoniak, s. Laugensalz.

Ammoniakharz Gummi ammoniacum, ein Baumharz aus Asien, Afrika und Indien, welches in freier Luft bald erhärtet. Das Ammoniakharz hat einen anfangs süßen, hintennach aber bittern Geschmack, und, wenn man es auf glühende Kohlen wirft, einen unangenehmen Geruch. Es läßt sich im Weinessig oder warmen Wasser auflösen. Man findet diesen Artikel im Handel entweder in großen Massen, die aus Bröckelchen von unansehnlicher und fast brauner Farbe bestehen, mit weissen oder bräunlichen Flecken, die bis ins Innre gehen; oder auch in dichten und festen, wie Weihrauch aussehenden, glänzenden und weissen Körnern. Diejenigen, welche in- oder auswendig eine gelbliche Farbe haben, sind für alte und verlegene Waare zu halten. Das Ammoniakharz riecht beinahe wie Ponarzgummi. Man bringt es von Alexandrien in Aegypten und von Smyrna.

Die Waare wird von Drogueriehändlern nicht selten verfälscht. Sie kochen und schmelzen dieß Harz, rühren hernach wohlfeilere Gummiarten darunter, und trocknen die Masse wieder. Die Probe des ächten unverfälschten ist diese: es muß dicht, schön rein, und ohne holzartige Splitter seyn, keinen steinartigen Gries u. keinen Unrath in sich haben. Der Geschmack muß bitterlich, und die Masse in kleine Stückchen vertheilt seyn. Es muß auch einen ziemlich starken Geruch, wie zwischen Knoblauch und Bibergeil, haben, und durchaus nicht bröcklicht seyn. Wir erhalten diesen Artikel von Venedig, Triest, Livorno, London und Marseille. Sein Verbrauch ist in Apotheken.

Ammoniaksalz, s. Salmiak.

Amoer, in vielen Gegenden von Italien, besonders in den Manufakturörtern, der Grosdetours.

Amomisemen, s. Piment.

Amomum nennt man oft den Thevetspfeffer, eine kleine, runde, röthlichte Frucht, die, weil sie einen Geschmack wie Gewürznelken hat, auch wohl kleine runde Gewürznelke genannt wird.

Amours, eigentlich Lacs d'amour, eine Art zu Caen gewebte Tischzeuge. Von einigen derselben halten die Stücke 6 Dutzend Servietten, oder 72 pariser Stab; von andern nur 4 Dzd. Servietten, oder 52 Stab. Sie sind 10/16 bis 2/4 einer französischen Aune breit.

Amourettenholz, ein schweres, hartes, festes gelblich-röthlichtes Holz mit braunrothen Adern, das in großen Stücken aus den Antillen kommt und mit dem Benoit für einerlei seyn soll.

Ampelites, schwarze Kreide, eine Art von weichem Schiefer (schistus nigrica L.), s. Steinkohlen.

Ampfer, Sauerampfer, (rumex acetosa L.) ein bei uns überall bekanntes Kraut, das auf Wiesen, Feldern und in Gärten wächst. Es hat Blätter wie die Grindwurz, doch etwas kleiner, und auch nicht so glatt, dabei einen lieblich säuerlichen Geschmack, ist oben am Stengel braunroth, und hat gelbgrüne oder rothe Blumen. Einige Arten von diesem Gewächs dauern einige Jahre, und auch den Winter über im Lande. Der amerikanische und neapolitanische Ampfer ist eine jährige Pflanze. Unter allen ist der rundblätterichte, oder französische, zum Küchengebrauch der vorzüglichste. Auch in Apotheken wird dieß Kraut häufig verbraucht. Man wendet die Wurzeln und Blumen innerlich und äusserlich an.

Ammphion, s. Opium.

Amsterdamer Mark, ein Gold- und Silbergewicht, rechnet man zu 68985 Cölnischen Richtpfennigen.

Amygdalae, s. Mandeln.

Anabasse, eine Art blau und weiß gestreifter Tücher oder Decken, welche in den Niederlanden und zu Rouen in Frankreich in großer Menge verfertiget, und größtentheils nach der westlichen Küste von Afrika, insonderheit nach

Angola und Guinäa ausgeführt werden. Die französische Sorte hat daumenbreite Streifen, ist 7/8 Stab lang und 3/4 breit.

Anacardien, (Anacardium,) auch Cajou oder Acajou, eine ausländische, schwarzglänzende oder aschgraue nierenförmige und etwas zusammengedrückte Frucht, beinahe wie ein Vogelherz anzusehen, welche unter einer doppelten Schale einen weissen süßlichen Kern, zwischen den beiden Schalen aber einen dunkelrothen, ölichten und scharfen Schleim, wie Honig, enthält. Man bringt sie meistens aus Ostindien von der malabarschen Küste, wie auch von Surinam, und aus den Antillen. Diese Früchte wurden ehedem stark in der Medizin gebraucht, jetzt aber sind sie ziemlich aus der Gewohnheit gekommen. Der Nachfrage wegen führt man sie noch hie und da.

Anacardienholz, s. Acajouholz.

Anacoste, oder Anascote, ein ganz wollenes, übers Kreuz gestreiftes, auch scharf geschornes Zeug, das von besserer Wolle, als die Serge de Caen, gewebt wird, sonst aber dieser völlig ähnlich ist. Es ist 1 Fr. Stab breit, und 20 auch wohl einige 20 Stab lang. Man führt es vorzüglich weiß und schwarz häufig nach Spanien. Man macht es jetzt besonders zu Beauvais in Isle de France. Die englischen Anacoste werden in feine und superfeine getheilt. Jene sind 30, und diese 42 Yards lang. Die holländischen und niederländischen werden zu Leyden, Brügge, Arschott und Ypern verfertiget.

Anadanittos, oder auch Munequitas, sind im spanischen Handel, allerlei angekleidete Puppen, womit von Lyon und Paris nach Spanien, Portugal und Amerika ein ziemlicher Handel getrieben wird. Man verkauft sie nach Dutzend. Es gibt reiche, seidene, u. s. w.

Anagallis, s. Gauchheil.

Anagallis aquatica, s. Wassergauchheil.

Anagyris, s. Stinkbaum.

Ananas, (pinea indica), eine sehr schöne, überaus liebliche indianische Frucht, die wegen ihres köstlichen Geschmacks allen andern bekannten Früchten vorgezogen, und oft auf die Tafeln der Großen gebracht wird. Man zieht sie häufig auf den Antillen, und bringt sie von da in Menge, vornehmlich in Zucker eingemacht, nach Europa. Auch bei uns trift man die Ananaspflanze (Bromelia ananas) in fürstlichen und andern großen Gärten an. Sie scheint die Gattung einer saftigen Distel zu seyn, die oben auf der Frucht einen dichten, blätterichten Kamm sitzen hat. Die Wurzel treibt 15, auch wohl mehrere Blätter, welche den Aloeblättern gleichen, 2 oder 3 Finger lang, und 1 1/2 Finger breit, gegen die Faden zu schmäler, zugespizt, dunkelgrün, und meistens an dem Rande zahnweise eingeschnitten sind. Wenn hernach die größtentheils zinnoberfarbigen Früchte gröser werden, so kommen aus der Mitte der Blätter blaue dreyblätterichte Blümchen hervor. Wenn die Frucht völlig reif ist, so hat sie ungefähr die Größe einer starken Melone, dabei einen sehr angenehmen Geruch, und einen sehr saftigen ungemein lieblichen Geschmack, der dem von den Erdbeeren gleicht. In England unterscheidet man jetzt 4 Sorten Ananas: der Königin Ananas mit eyrunder Frucht und weissem Fleisch; den Zuckerhut-Ananas mit kegelförmiger Frucht u. gelbem Fleisch; den hellgrünen Königs-Ananas; und den grünfleischigten Ananas mit gelbgrüner pyramidenförmiger Frucht. Die reife Frucht treibt oben noch eine jüngere Pflanze, welche man abbricht, und so ohne Wurzel in die Erde steckt, wo sie dann schon im nächsten Jahr Früchte trägt. Jede Pflanze trägt jährlich einmal, aber nur eine einzige Frucht. Die eingemachte Ananas soll eine gute und vorzüglich stärkende Nahrung abgeben. So wird sie besonders von Madeira über Lissabon zum Handel gebracht. In letzterm Zustande ist aber die Ananas bei weitem nicht von so angenehmen Geschmack, als frisch. Frankreich und Italien liefern Ananas-Likör und Ananasrosoglio. Der erstere ist unter dem Namen Nanaja im Ruf. Der ausgepreßte und gegorne Saft gibt einen sehr deli-

Digitized by Google

katen Wein. In Ostindien weiß man aus den trocknen Blättern der Pflanze, wenn jene vorher, wie der Flachs und Hanf geröstet worden sind, Fäden zu spinnen, die mit Baumwolle vermischt, zu Zeugen verarbeitet werden.

Anascote, s. Anacoste.

Anatrum, bei den Alten, der Salpeter.

Anatte, die rothe Farbe aus einer amerikanischen Blume, durch Wasser wie der Indig ausgeschieden und in Kügelchen an der Sonne getrocknet Die Engländer gebrauchen sie häufig in ihren Färbereien.

Anchusa, s. Ochsenzunge.

Anciove, Anciode, Anciovis, s. Anschovis.

Anconitanische Seife, eine feine Sorte italienischer Seife, die zu Ancona verfertiget, u. über Foligno u. Civitavechia ausgeführt wird. Man nimmt dazu gute sicilianische Soda und Baumöl, und gebraucht sie in Färbereien.

Ancoues, in Frankreich, vornehmlich zu Castellane, die sogenannten Perlbirnen, welche getrocknet werden, und hernach in Menge zum Handel kommen. Sie sind wegen ihres vortreflichen Geschmacks ausserordentlich beliebt.

Andorn, (Marrubium); von diesem Gewächs gibt es zweierlei Sorten: weisser und schwarzer Andorn. Ersterer hat eine weisse fajerigte Wurzel, aus welcher viereckigte, hohle, ästige, wollichte, graue Stengel entspringen, die 1 bis 2 Ellen hoch sind. In den Gelenken derselben gehen 2 einander gegenüberstehende, weiche, haarigte und gekerbte Blätter hervor, und weißliche Blumen, die einen schwarzen, rundlichen Samen zurücklassen. Diese Sorte wächst bei uns an den Wegen, und blüht im Julius und August. Sie wird fast nur in Apotheken geführt. Der schwarze Andorn bekommt auf einer viereckigten, schwarzen und haarigten Wurzel viele Stengel, hat rauhe, runde, schwarze, stinkende, derbe, auch größere Blätter; er trägt weisse, meist purpurfarbene Blumen, welche in Form eines Rades um den Stengel herum wachsen. Die Blätter öffnen die Verstopfungen, reinigen und stärken den Magen, und werden auch äusserlich gebraucht.

Andouilles de tabac, im Franz., der carottirte Tabak. Man unterscheidet ihn in Andouilles Parisiennes, in Andouilles de Dunquerque etc.

Androsace, s. Mannsschild.

Androsemum, Androsemon, s. Johanniskraut.

Anemone, Windrößlein, bekannte Blumengewächse mit tuberosartigen Wurzeln. Ihr Kraut sieht der krausen Petersilje ähnlich. Sie werden in breit- u. schmalblätteriche, einfache und gefüllte eingetheilt. Es gibt einfärbige, nämlich weisse, blaue, rothe und purpurfarbige; und bunte, wo mehrere Farben schön gemischt sind. Die Blumenhändler stellen deren wohl 100 Sorten auf, die alle ihre eigene, zum Theil sehr sonderbare Namen haben.

Anethum, s. Dill.

Anethum cimicum, s. Koriander.

Anethum ursinum, s. Dill.

Angelhaken, fr. hameçons, sind bekannte zum Fischfang gehörige Werkzeuge, aus Stahl oder Eisen, von allerlei Dicke u Feine. Sie machen einen Artikel der Eisenhändler aus. Zu Waidofen in Niederösterreich verfertigt man so ausserordentlich feine, daß über 6000 Stück aufs Loth gehen. Ein Loth dieser Waare gilt 26 Gulden. Die Sorte geht insonderheit nach Italien. Die Nadelburger Fabrik liefert folgende Arten schwarzer Fischangeln:

Nro.	10.	das	1000	zu	30 Kr.
"	11.	"	"	"	33 "
"	12.	"	"	"	36 "
"	13.	"	"	"	40 "
"	14.	"	"	"	44 "
"	15.	"	"	"	50 "
"	16.	"	"	"	54 "
"	17.	"	"	"	60 "
"	18.	"	"	"	84 "

Sonst gingen die Nummern von 1 bis auf 30; jetzt sind aber nur die gedachten vorräthig. Die weissen oder verzinnten, fr. etamés, steigen auch von 1 bis zu 30. Von der Steyerschen Waare hat man folgende Sorten und Preise: schwarz polirte Nr. 1 — 10 das 1000 zu 20 kr.; Nr. 11 u. 12 zu 44; 13 u. 14

zu 1 fl; 15 u. 16 à 1 fl. 15 kr.; 17 u. 18 à 1 fl. 45 kr.; 19 u. 20, à 2 fl. 30 kr. Dergl. weisse Gattung oder verzinnte. Nr. 1 bis 10 zu 30 kr.; Nro. 11 u. 12 zu 51 kr.; Nr. 13 u. 14 zu 1 fl. 6 kr.; 15 u. 16 zu 1 fl. 28 kr. Nr. 17 u. 18 zu 1 fl. 54 kr.; Nr. 19 u. 20 zu 2 fl. 36 kr. Nr. 21 u. 22 zu 3 fl. 20 kr.; Nr. 23 u. 24 zu 4 fl. 32 kr.; Nr. 25 u. 26 zu 6 fl.; Nr. 27 u. 28 zu 8 fl.; Nr. 29 und 30 zu 8 fl. 40 kr. Der Handel mit Clincailleries oder kurzen Waaren führt auch noch: Angeleisen mit Plättchen, oder plattgeschlagenen Stielen, fr. hameçons à plaque, oder à palette; schwarze übersirnißte mit Oehrchen, noirs à anneaux, oder à queuve; mit Seitenöhrchen, à anneaux de travers; weißgescheuerte, hameçon en blanc; doppelte Hechtangeln, doubles pour brochets. Auch in den sogenannten Panzerfabriken zu Iserlon werden viele Sorten dieser Waare verfertiget, und besonders nach Holland ausgeführt. Ein gleiches ist der Fall zu Schmalkalden, im Bergischen ꝛc.

Angelika, Engelwurz, (Angelica, archangelica, L.) eine braune, scharfe, auch etwas bittere Wurzel, von gutem Geruch. Der Stengel dieses Gewächses wird 2 bis 3 Ellen hoch, ist dick, streifig, knöpfigt wie ein starkes Rohr, und auch inwendig hohl; die Blätter sind zerspalten, dunkelgrün von Farbe. Es wächst häufig bei uns in Gärten, und verlangt da einen gut zugerichteten, feuchten und fetten Boden. Es blüht im Julius. Die Wurzel wird häufig in der Medizin gebraucht. Sie dient wider Schwäche des Magens, angehäuften Schleim ꝛc. Diese Pflanze muß ausgegraben werden, wenn die Wurzel zwei Jahr alt ist, u. zwar im Frühjahr oder Spätherbst. Die meiste Angelika liefern Böhmen, die Schweiz, Frankreich und Italien. Aus Frankreich, besonders von Niort, kommt viel eingemachte oder mit Zucker überzogene, (Caules angelicae canditi) zum Handel. Diese geht häufig nach England. Von Triest und Udine erhält der Kaufmann Angelica-Rosoglio. Beim Einkauf der getrockneten Angelikawurz hat man die dicken, äusserlich braunen, inwendig weissen Wurzeln zu wählen, welche zähe sind, keine Wurmstiche haben, und sich nicht leicht brechen lassen. Bekömmt man sie in Scheiben, so müssen sie stark riechen, auch nicht leicht brechen, und in der Textur viele Harzpunkte sehen lassen.

Angelinae corter, ist die Rinde von einem hohen Baume auf der westindischen Insel Grenada, die von den Engländern zum Handel gebracht wird. Man rühmt sie als vorzüglich kräftig gegen die Spulwürmer bei Kindern.

Angelique, ein englisches musikalisches Instrument, welches der Laute etwas gleicht, mit einfachen Darmsaiten bezogen ist, und wie ein Klavier tonweise gestimmt wird.

Angelklingen, im Handel mit Ruhlaer Messern, die dicken Klingen für Metzger, Jäger u. dgl.

Angelots, auch Angelots de livarot, eine Art sehr guter, fetter in der ehemaligen Normandie gemachter Käse. Einige davon sind viereckigt geformt; andere wie ein Herz gebildet. Diese Form gibt man ihnen durch Näpfe von Weidenruthen geflochten, worin sie gelegt werden. Man nennt sie auch Angelots de Brie, von der Landschaft dieses Namens, worin diese Käse häufig verfertiget werden.

Angerblume, s. Maßlieben.

Angerblümlein, Gänseblume, (Bellis perennis L.) wächst fast allenthalben auf den Wiesen und Feldern, und ist ein gutes Heilkraut bei Leber- Milz- Brust- und Gichtkrankheiten, u. dgl. In Apotheken wird vorzüglich das frische Kraut als ein antiscorbutisches Mittel, und die Tinktur zum Kühlen angewandt.

Angleterre, s. Taffet.

Angola, eine Art länglichter sehr schöner Traubenrosinen, die in der Gegend von Bologna im ehemal. Kirchenstaat erzeugt werden. Man speist sie als Confekt bei der Tafel.

Angolaholz, eine Art Rothholz, das von der gleichnamigen Küste in Afrika nach den franz. Seestädten zu Markt gebracht wird. Es gleicht in Stücken und Kern dem Fernambuck, u.

Digitized by Google

Wagon-Wall

Wagon-Wall, a wall built of stone, brick, or timber, to support the sides of a road, or to prevent the encroachments of a river.

Wagon-Way, a road made for the conveyance of coals, stone, &c. from the pits to the water-carriage, consisting of two parallel rows of stone, or of timber, laid at a proper distance for the wheels of the carriages to run between.

Wagtail, in Ornithology, the English name of the motacilla alba, a bird frequent in Europe, and found in Siberia, Kamtschatka, and Japan. It is about seven inches long, and nine broad; the bill is black, the head, neck, and breast are white, the back and wings are ash-coloured, the tail is long, and the feathers are black, except the two outermost on each side, which are white. It is a very lively bird, and is constantly in motion, running about in search of insects, and wagging its tail. It builds in the holes of walls, and lays five eggs.

Wahabites, a sect of Mahometans, who have lately made a great figure in Arabia. They are so called from Abdel Wahab, their founder, who lived in the beginning of the 18th century. They are a kind of reformers, who profess to restore the religion of Mahomet to its primitive purity, and to abolish all the abuses which have crept into it. They are said to be very numerous, and to have made themselves masters of Mecca, Medina, and the greatest part of Arabia.

Wahlenbergia, in Botany, a genus of the class pentandria, and order monogynia. The calyx is quinquefid; the corolla campanulate, with a quinquefid limb; the capsule is trilocular, and opens at the top.

Wainscot, a kind of wood brought from Norway, Prussia, and Poland, in boards, which are commonly used for lining rooms.

Wainscoting, the lining of rooms with wainscot.

Waist, in Fortification, the middle part of a bastion, between the two flanks.

Waist, in Navigation, the middle part of a ship, between the quarter-deck and the forecastle.

Waist-Cloths, pieces of canvas, painted, and hung round the waist of a ship, to conceal the people from the enemy.

Waistcoat, a garment worn under the coat, and reaching down to the middle of the thighs.

Waistcoat, Cork, a waistcoat filled with cork, to support a person in the water.

Waistcoat, Flannel, a waistcoat made of flannel, and worn next the skin.

Waistcoat, Quilted, a waistcoat lined with cotton, and quilted.

Waistcoat, Stuff, a waistcoat made of stuff.

Waistcoat, Woollen, a waistcoat made of woollen cloth.

Wake, in Ecclesiastical Affairs, a festival observed in commemoration of the dedication of a church, or of the anniversary of the saint to whom it is consecrated. It is also called the feast of dedication, and the parish feast. The wakes are generally kept on the Sunday next after the day of the saint to whom the church is dedicated.

Wakefield, a town of Yorkshire, in the West Riding, seated on the river Calder, 8 miles S.E. of Leeds, and 183 N. by W. of London. It is a large, populous, and well-built town, and has a considerable trade in woollen cloth, and in corn. It has a handsome church, and a free grammar-school. It is governed by a mayor, and has a market on Saturday.

Wakefield, Gilbert, a learned dissenting minister, was born at Nottingham, in 1756, and was educated at Jesus College, Cambridge. He was successively minister of Nottingham, Richmond, and Warrington, and afterwards resided in London, where he died in 1801. He published a translation of the New Testament, with notes, and several other works.

Wakefield, Priscilla, a lady who has published several works, chiefly for the instruction of children, and has written a valuable account of the Mansion House Charity.

Wakefield, Robert, a learned divine, was born at Bisley, in Gloucestershire, and was educated at Oxford. He was a great linguist, and was appointed professor of Hebrew at Oxford, and afterwards professor of divinity. He died in 1537.

Wakefield, Thomas

fast gar keinen Geschmack; kauet man es, so wird es weich; es brennt wie Kampfer; auf Kohlen geworfen verursacht es einen angenehmen Geruch, und verbrennt fast ganz, indem es nur sehr wenig weisse Asche zurückläßt. Es löst sich ganz in Weingeist auf, der dadurch einen bitterlichen, stechenden Geschmack und eine gelbliche Farbe bekömmt. In der Destillation mit Wasser steigt der riechende Theil, und zugleich mit dem Wasser etwas wesentliches Oel über. Man gewinnt es aus der Rinde des Baums durch gemachte Einschnitte. Man bereitet davon treflichen Firniß. Der medizinische Gebrauch dieses Artikels ist jezt nicht stark. Die Indianer kauen es in der Kolik und bei Blähungen; auch räuchern sie sich damit gegen Flüsse. Bei uns braucht man es äusserlich unter den Pflastern, Cerat en, zu Räucherungen u. dgl. Wir ziehen es von Livorno, Venedig, London u. Lissabon. Das beßte muß auswendig weiß, inwendig weißgelb, dabei rein und recht trocken seyn. Die auserlesene Sorte ist in Körnern wie das Olibanum.

Anjouweine, gehören zu den vorzüglichern, aber etwas hizigen Sorten französischer Weine. Sie sind dick und dunkel von Farbe; wenn man sie lange liegen läßt, werden sie süß, verlieren aber doch sonst nichts von ihrer Güte. Die Eigenschaft, daß sie gemeiniglich hizig zu seyn pflegen, rührt zum Theil daher, daß man sie nicht genug abliegen läßt, ehe sie zum Handel gebracht werden.

Man kann diese Weine füglich in 3 Klassen stellen. Die von der ersten und beßten werden in den Kirchspielen von Faye, St. Lambert, Rable, Maligny, Chavagne und Touarce gewonnen, in welchem leztern der Bezirk von Bonnezanz der vorzüglichste ist. Alle diese liegen längs dem Kanal von Anjou. Der von St. Barthelemy bei Angers ist sehr berühmt. Unter die zweite Klasse rechnet man die, welche an dem rechten Ufer der Loire, in den Kirchspielen von Pire und Veniere fallen. Im erstern sind die Bezirke von Seran und Roche-au-Moine, im andern die von Poissonniere und Lalen zu bemerken. Die Weine dieser Klasse werden durch den Beinamen Vins de la Côte, bezeichnet. Man zählt aber noch die hinzu, welche am linken Ufer jenes Flusses gezeugt werden, nämlich den Bezirk von Quarts im Kirchspiel St. Aubin, und den von Pihardi in dem von St. Barthelemy, nahe bei Angers. Die aus der dritten Klasse fallen im Kirchspiele Meure, worin die Weingärten des Brosses, und in dem Kirchspiel Nee, wo die von Roches, Rochefort, Chalonne, Soulaine, ꝛc. sich befinden.

Die Weine der ersten und zweiten Klasse gehen nach Poitou, Maine, Holland, England und Norden. Die von der dritten werden auf dem Loirefluß meist nach Paris verschifft. Diese sind bei den Weinhändlern der Hauptstadt schon darum beliebt, weil sie sich gut mit andern vermischen lassen.

Eine besondere und vierte Klasse geben die Weine von Chatelnie, die aber größtentheils zu Brantwein abgezogen werden.

Der St. Denis ist ein weisser Wein von ziemlicher Güte, der theils im Lande selbst, theils in Maine verbraucht wird. Die beßten Anjouweine sind zitrongelb oder strohfarben, fein klar und durchsichtig.

Anjovis, s. Anschovis.

Anis, Anissamen (Pimpinella anisum) ein bekannter erwärmender Same von einer Gattung der Bibernell, der nicht nur in vielen fremden Ländern, sondern auch in Deutschland, besonders in Mähren, um Gotha u. Erfurt, in ganz Thüringen, im Magdeburgischen, in Franken ꝛc. gebaut, und weit und breit verfahren wird. Er wird auch viel aus Polen über Danzig und Breslau, nicht weniger aus Spanien über Alicante, von der Insel Maltha und aus Apulien im Neapolitanischen, über Bari, Livorno, Marseille und Amsterdam zu Markte gebracht. Der spanische Anis wächst um Alicante, Martos und in Jaen sehr häufig. Der aus dem leztern Lande führt den Namen Matalanga, und ist stärker, als der Alicantische. Man handelt die Waare zu Alicante nach Fane-

Digitized by Google

gas in Reales. Der appulische Anis ist, was die Güte und Größe der Körner anbetrift, allen übrigen Arten vorzuziehen.

Die Waare wird von den Brantweinbrennern häufig zu Aquaviten, von den Konditorn zum Ueberziehen mit Zucker, und von Apothekern zu allerhand Zusammensetzungen verbraucht.

Man zieht vom Anis ein Wasser ab, das stark verbraucht wird. Man gewinnt daraus auch auf doppelte Art ein Oel; entweder durch Destillation, nachdem der Same Tag und Nacht im Wasser eingeweicht worden war; oder man zerstößt ihn, und läßt ihn von den warmen Dämpfen des kochenden Wassers durchziehen, und preßt das Oel hernach mit Gewalt aus. Das destillirte Oel wird weiß und hell; das andere aber grünlich. Das ausgepreßte erhält man in größerer Menge; aber das erstere ist subtiler und reiner. Es gerinnt bei einem geringen Grad der Kälte sehr leicht, wird aber auch von weniger Wärme wieder fließend. Es ist sehr durchdringend, so daß man auch seinen Geruch in der Milch wahrnimmt. Es wird von einigen Anisölbrennern zu Erfurt vorzüglich verfertigt. Zu Lancensalze bereitet man das Oel aus der Spreu des Aniskrauts, welches man von dem nahe liegenden Dorfe Albenthattern erhält. Aus den Körnern das Oel in einer Blase mit Wasser überzutreiben, braucht man noch einmal so viele Zeit als aus Wasser und Likör, weil das Oel in den Körnern fester sitzt. Die Anisspreu, woraus das Oel übergetrieben wird, besteht aus weiter nichts, als aus den Samenkapseln des Anieses, nebst ihrem Zubehör, und den kleinen Stengeln, worauf sie sitzen. Nachdem man die Anispflanze ausgedroschen hat, werden die mit Spreu vermischten Körner geworft; das Aniskorn als schwerer, fliegt weiter als die Spreu, und sondert sich dadurch von ihr ab, weil diese, als leichter, ganz nahe bei dem Dreschen zu Boden flattert. Sie wird dann gesammelt und scheffelweise an die Destillirer verhandelt.

Die Bauern verfälschen die Spreu mit klein geschnittenem Stroh; deswegen ist der Preis des Scheffels Spreu verschieden. Obgleich das Anisstroh und die Wurzel auch etwas Oel geben, so kostet doch der Nordhäuser Scheffel schlechte Spreu nur 18 Pfenninge, wenn die gute 2 Groschen und darüber gilt. Dieses Oel wird nicht nur zu Lancensalze, sondern auch in Magdeburg und im Oesterreichischen gemacht. Es geht hauptsächlich nach Amsterdam und andern Seestädten, wo man es stark verbraucht. Man mischt es unter den Schiffsbrantewein, weil es gegen den Scorbut gut seyn soll. Auch braucht man es, die Hemden und Kleider gegen das Ungeziefer zu verwahren. Der Preis des Oels ist 2 Rthlr. Anisspiritus wird durch die Gährung gemacht, oder wenn man Brantwein über dem Samen abzieht. Unter dem Zuckergebackenen ist das Anisbrod wegen seiner Annehmlichkeit sehr beliebt. Die Seidenfärber gebrauchen den Anis, die schwarze Seide gelinder zu machen.

Der reine Anis, den man aufschütten will, muß in einer luftigen Kammer, oder auf einem luftigen Boden zu liegen kommen. Er darf aber nicht höher, als 1/2 Schuh liegen, und muß fleißig umgestürzt werden, damit er sich nicht in Klumpen zusammendrücke, hernach schwarz werde, und verderbe. Uebrigens ist es nichts weniger, als klug gehandelt, wenn man die Körner Jahre lang aufheben, und auf Theurung dieses Artikels warten will. Denn der Anis ist darin dem Rübsen ähnlich, daß er sich von Jahr zu Jahr verringert, und am Preis zurückschlägt. Will man ihn doch mehrere Jahre hindurch auf Speculation liegen lassen, so muß er alle Jahre gerollt werden; sonst stellen sich kleine weisse Würmer ein, die die Körner anfressen.

Den inländischen Anis verkauft man bei Scheffeln, Metzen oder Centnern. Man pflegt das Produkt im Frühjahr zu säen, und im Herbste einzuerndten. Der größte, recht dickörnige, reine und würzhaft schmeckende ist der vorzüglichste. Das Aniskraut blüht wie der Fenchel oder Kümmel, hat rundgekerbte Blätter, welche, so wie sie höher sind, schmäler ausfallen. Der Anis stärkt u.

Digitized by Google

erwärmt die Glieder, wie auch das Haupt, vertreibt den Schwindel, macht ein klares Gesicht, erweckt Lust zum Essen, zertheilt die Blähungen, u. dgl.

Das Mühlhausische Dorf Vollstädt verkauft jährlich im Durchschnitt für 10,000 Rthlr. Anis. Nach Verschiedenheit der Güte und Concurrenz wird der Centner mit 4 — 10 Rthlr. bezahlt. In England rechnet man den Anissamen nach Ballen von 300 — 400 Pfund.

Wer diese Waare einkauft, hat sich vor mancherlei Betrug in Acht zu nehmen. Schlechtdenkende Verkäufer feuchten z. B. die Waare an, um das Gewicht zu vermehren, wodurch der Anis oft, wenn er in die Fässer eingestampft und getreten wird, verschimmelt und verdirbt. Ein anderer Betrug besteht darin, daß sie große Stücke Erde von alter durchsalpeterter Wellerwand nehmen, sie klein schlagen, und zwei- bis dreimal durchsieben, wo dann die durch das Sieb gefallenen Dreckkörnchen, wenn sie vom klaren Staube abgesondert worden sind, dem Anis in der Farbe ganz ähnlich sehen.

Gegen diese Betrügereien kann man sich leicht verwahren. Man kann ja leicht fühlen, ob der Anis naß oder trocken sey. Wenn er bei feuchter Witterung nur eine oder ein paar Meilen verfahren wird, so kann er freilich auch etwas naß zu seyn scheinen, welches ihm jedoch in der That nichts schadet. Der Käufer hat also zu prüfen, ob die Feuchtigkeit vom Wetter, oder vom Einsprengen herkomme. Im letztern Falle fangen die Gebinde schon in 2 od. 3 Tagen an warm zu werden, auch wohl gar zu rauchen. Der andere Betrug wird durch fleißige Besichtigung, oder durch das Schwemmen, erkannt. Man kann auch ein Loth Anis abwägen, und die Körner zählen; wenn man alsdann nicht volle 2500 Körner, (wo 2 halbe für ein ganzes gezählt werden müssen) findet, so ist es mit der Sache nicht richtig, sondern es steckt ein Betrug dahinter.

Auf den spanischen Anis gibt man in Amsterdam 8 Procent Tara; auf den italienischen 6 o/o; der magdeburgische erhält reine Tarirung, und ausserdem gibt man 2 Procent Gutgewicht und eben so viel Sconto. Der malteser wird mit willkührlicher Tara gehandelt. Zu Hamburg gibt man auf den appulischen 3 bis 4 Pfund Tara u. s. w.

Vom Sternanis handelt der Artikel Badian.

Anisum stellatum, s. Badian.

Anisöl wird entweder aus den Anissörnern gepreßt, oder, so wie auch aus der Anisspreu, destillirt. Erfurt versendet jährlich gegen 2000 Pfund Anisöl; s. Anis.

Anisholz oder Anilholz, ein im Geruch dem Anis sehr gleich kommendes Holz, welches in großen starken Scheiten aus Westindien kommt. Es ist von lichtgrauer Farbe und wird zu Drechsler- und Schreinerarbeiten gebraucht.

Anisette, der französische auf Anis abgezogene Branntewein, wovon eine Sorte, Marie Brizard genannt, häufig nach den afrikanischen Besitzungen am Senegal, Gambia ꝛc., so wie auch nach der Küste von Guinea geht.

Anken nennt man in der Schweiz die Butter.

Anker, ein für die Schifffahrt ganz unentbehrliches Instrument zur Befestigung der Schiffe auf der See oder im Hafen. Es kommt im Handel von mancherlei Größe, Schwere und Benennung vor. Es ist eigentlich eine große eiserne Stange, oder Ruthe, welche unten zwei, drei auch wohl vier gekrümmte und zugespitzte Arme hat. Zwei dieser letztern, die zusammengeschmiedet sind, gleichen an der Rundung einem halben Monde. Wenn der Anker ausgeworfen ist, faßt ein Arm mit seiner Schaufel den Grund des Meeres, und hält das Schiff fest, so daß es nicht von der Stelle kam. Die Haupttheile des Ankers sind: 1) Die Ankerruthe, (fr. la Vergue) eine starke eiserne Stange, die den längsten und schwersten Theil des Ankers ausmacht. 2) Die beiden Arme (les deux bras, auch branches d'ancre), die an der Ruthe angeschweißt sind. 3) Die Schaufeln oder Ankerfliegen (Pattes oder Alles), glatte, etwas gekrümmte, vorn gespitzte, beinahe dreieckigte Eisen, welche am Ende der Arme angeschweißt sind, da-

Digitized by Google

mit der Anker desto besser in den Grund greife. Das dünnste od. schwächste Ende der Unterfliegen heißt die Spitze oder der Schnabel (bec de l'ancre). 4) Der Ankerring (arganeau), der sich auf der Ruthe ausser dem Ankerstocke befindet, durch ihn wird ein Tau gezogen, wenn man den Anker auswerfen will. 5) Die Achseln des Ankers (les Aisselles d'ancre), die mit Spitzen in sich gehenden Winkel, welche durch die Ruthe und Arme des Ankers gebildet werden. 6) Das Ankerkreuz (la Croisée) welches durch die an dem einen Ende der Ruthe angeschweißten Arme sich bildet. Das Gewicht der Anker steigt von 100 Pf bis auf 60 oder 70 Centner; die Länge der Ruthe beträgt 5 bis 15 Fuß, die Dicke 8 bis 35 Zoll im Durchmesser.

Für die verschiedenen Sorten Anker hat man eigene Namen, wie: 1) Nothanker, Pflichtanker, (ancre de Misericorde), auch Raumanker, (Ancre de la Cale), welchen man im Schiffsraume aufbewahrt, und nur in dringendster Noth gebraucht; er ist sehr groß. 2) Der Hauptanker (Maitresse-Ancre) welchen man am meisten gebraucht. 3) Der Nachtanker (Ancre de veille), fast eben so groß, wie der vorige, beide werden zusammen Bordanker genannt, weil sie vorn am Kranbalken des Schiffes immer in Bereitschaft liegen. 4) Tayanker, Gabelanker (Ancre d'affourche) liegen zwar an eben dem Orte, sind aber viel kleiner. Man wirft sie aus, um zu verhindern, daß die Schiffe nicht vom Strom und von der Fluth abgetrieben werden. 5) Der Wurfanker (Ancre à touer), ein kleiner Anker für Schaluppen. 6) Hafenanker (Ancre de mure) ein großer Anker, der immer an demselben Orte unbeweglich fest gemacht wird. Die vierärmigen Anker (Gragins) werden zum Ausfischen solcher Sachen, die ins Meer gesunken sind, gebraucht. Die vorzüglichsten Anker werden in Schweden verfertigt, weil das dasige Eisen, mit einem Zusatze span. Eisens am besten dazu ist. Es beschäftigen sich damit eine eigene Art Grobschmiede, die man Ankerschmiede nennt. Die kleinern handelt man nach dem Gesicht oder nach der Hand, die großen bei Schiff Pfund.

Zum Probiren der Schiffsanker hat man in den Seestädten, wo sie geschmiedet werden, eigene Anstalten, weil von der Tüchtigkeit dieses Artikels unzählige Mal die Erhaltung des Lebens vieler Menschen und ihrer Habe und Güter abhängt. Eine gewöhnliche Ankerprobe ist diese:

Man macht eine Lage von alten Kanonen oder andern großen Stücken Eisen, welche ordentlich neben einander liegen. Neben dieser Lage errichtet man einen Krahn 30 bis 40 Fuß hoch; man windet den Anker, der probirt werden soll, hoch empor, und läßt ihn plötzlich auf diese Lage von Eisen fallen. Hält er diese Probe aus, so wird er für gut gehalten. Aber diese Probe kann trügen; denn auch ein schlechter Anker kann widerstehen, wenn der Stoß auf die stärksten Theile fällt; hingegen kann auch der Stoß so beschaffen seyn, daß er einen wohlgeschmiedeten Anker zerbricht. Auch ist diese Probe nicht zweckmäßig; denn der Anker ist nicht dazu bestimmt, eine solche plötzliche Erschütterung oder einen Fall auszuhalten, sondern dem gewaltigen Ziehen des Schiffs, welches von den Wellen, oder vom Winde getrieben wird, oder beim Lichten der Gewalt des Windes, zu widerstehen. Auch könnte man noch gegen dieselbe Probe einwenden, daß durch den Stoß beim Fallen die Eisentheile so erschüttert würden, daß der Anker zwar nicht gleich, aber doch nachher schon bei einer mittelmäßigen Anstrengung zerbräche.

Eine bessere Ankerprobe ist diese: man schlägt einen Pfahl oder Balken tief in die Erde, befestigt den Arm des Ankers an diesem Pfahle und zieht ein Tau durch den Ankerring. Mittelst einer Erdwinde zieht man das Tau scharf an, bis es reißt. Ist nun das Tau eben so stark, als dasjenige, welches dem Anker im Meere gegeben wird, so hat der Anker den größten Widerstand ausgehalten, den er wirklich aushalten muß. Indessen beweist doch auch dieser Versuch nur die Güte des einen Arms. Er würde auch immer theuer zu stehen kommen, weil ein solches Tau viel kostet.

Die beſte Art, die Anker zu probiren, iſt bisher die, welche Delonchamps erfunden hat. Man verſtrickt die beiden Arme durch 2 ſtarke Pfäle, und zieht den Anker ſchief durch eine Winde und einen eingerammelten Pfahl. Durch dieſe ſchiefe Umwendung der Kräfte, ſetzt man zugleich die Ruthe und die beiden Arme der Gewalt aus, welche nicht ſtärker zu ſeyn braucht, als die, welche man auf den Schiffen anwendet, einen Anker zu lichten, der tief im Grunde ſteckt. Hält ein Anker dieſe Probe aus, ſo kann man ihn mit Recht für gut halten.

Annabaſſen, ſ. Anabaſſen.

Annaberger Spitzen, ſind vielerlei Sorten Klöppelſpitzen, die in und um der Stadt Annaberg im ſächſiſchen Erzgebirge verfertigt werden; z. B. weiße Zwirnſpitzen von feiner, mittler und ordinärer Art, mancherlei Muſtern, Breiten und verhältnißmäßigen Preiſen; ferner Spitzen zum Garniren und Kleiderbeſatz; weiße Zwirnzähnchen, Entoilageſpitzen; Blonden; Schenillkanten; Schmelz- oder Glasſpitzen; Garnituren von Blonden mit Falbalà; Engageantenſpitzen; Haubenflügel; Halsſtreifen, und dazu paſſende Friſurenſpitzen; Garnituren von Zwirnentoilage, von Schenillblonden, in Flügeln und Barbes von Blonden, Entoilagemanſchetten, Mäntelchen, Hauben, Halstüchern, Galanterieſchürzen ꝛc.; ſchwarzſeidene Spitzen von ſogenannter Entoilage, oder ohne Bogen, und zwar ſowohl gummirt, als ungummirt; Baſtardkanten und viele andere Kanten- u. Spitzenſorten.

Anneaux, im franzöſiſchen Handel mancherlei kleine und gröſſere Ringe, als: petits anneaux jaunes pour lacer, oder pour corps de jupe, meſſingne Bruſt- od. Collerringlein; Anneaux de berger, montres à Soleil de cuivre, pour berger, Schäferringe oder Sonnenringe; doubles, mit Steg; anneaux de laiton pour brides, runde meſſingne Halfterringe; avec étoiles, mit Sternen; anneaux pour rideaux, de cuivre polis, meſſingne polirte Vorhängringe, einfache und doppelte.

Anſchojebirn, die Frucht eines Baums auf Jamaika, im ſpaniſchen Amerika ꝛc. Die Spanier laſſen ſie in Amerika mariniren und ſchicken ſie nach ihrem Vaterlande, wo ſie wie die Mangosfrüchte gegeſſen werden.

Anſchovis, (Clupea Encrasicolus) fr. Anchois, ital. Acciude oder Anchiode, ſind kleine Fiſche ohne Schuppen, von der Länge eines Fingers, die den Sardellen gleichen, auch oft mit dieſen verwechſelt werden. Sie haben nur eine dünne Gräte im Rückgrat, und ſchwimmen oder ſtreichen in dichten Heeren wie die Sardellen. Sie ſehen gern Licht; daher zünden die Fiſcher immer deren mehrere bei Nacht an, und fangen dadurch reichlich Anſchovis. Die Netze werden wie ein Tiſchtuch auf dem Meere ausgebreitet, und heißen an der Küſte der Provence Sardinal. Die kleinen Fiſche werden vom Schein des Lichts herangelockt, kommen in gröſſer Menge herzu, wollen durch die Schlingen vom Netze mit dem Kopfe durch, bleiben darin mit den Kiefern ſtecken, und werden ſo bei vielen tauſend auf einmal gefangen. Man fiſcht ſie an den franz. Küſten vom Dezbr. an bis zum April. Auch werden noch viele auf ihrer Rückkehr im Sommer gefangen, wenn ſie in den Ozean gehen wollen. Die Anſchovis ſind ſehr delikat von Geſchmack, wenn man ſie friſch genieſſen kann. Denen, die eingeſalzen werden ſollen, ſchneidet man die Köpfe ab, nimmt das Eingeweide heraus, ſalzt ſie ſtark mit ſcharfem Boiſalze ein, und ſchlägt ſie ſo dicht als möglich in Gebinde ein. Hiervon werden viele tauſend Fäſſer zu Saint Tropez, Frejus, Cannes, Antibes, eingelegt, und weit und breit verfahren. Die Salzlacke und Brühe von den Anſchovis iſt bei den Alten die gröſte Delikateſſe geweſen. Die Griechen und Römer bereiteten davon ihr Gorum, wovon ſie viel Weſens machten. Dieſe Fiſchchen werden auch auf ihren Zügen aus dem Ozean durch die Meerenge ins Mittelmeer an der norwegiſchen, und engliſchen Küſte ſo wie an der von Bretagne häufig gefangen, und entweder eingeſalzen oder auch geräuchert, und hernach verfahren.

Die Provenzer kommen in Fäßchen

ten Ed. 8°. Ohne Zeilen von 12 W. 3 pen. Gemeiniglich aber werden sie mit 16 Zeilen auf eine Seite gedruckt. Man muß die Abtheilungen in Columnen, wenn sie Columnen heißen, auch so benennen, und die Columnen nicht Zeilen nennen, weil sie sonst leicht mit den eigentlichen, über die ganze Columne, oder auch gar auf die ganze Seite gehenden Zeilen verwechselt werden. Die Columnen-Zeilen sind in der Regel nicht so lang, als die ganze Zeile, und haben also ihren besondern Anfang und Ende. Man sehe Zeile. Ein Exempel giebt auch Tab. Cursiv.

Anst, f. Anst.

Anstalt, die, plur. inus. Verrichtung, Anordnung, Einrichtung, Disposition, Einleitung. Es sind drey Wörter in Deutschland, welche diesen Begriff ausdrücken, und die Synonymen sind, Anstalt, Anordnung und Einrichtung.

Anstand, das Substantivum von dem Neutro Anstehen, Anstehen, einen Verzug haben, Zeit haben, sich zu besinnen, Zeit haben, zu überlegen, Mangel an Muth, Anstand haben.

Anstehen, absol. f. Anstand.

Anstehen, mit dem Dativ, heißt so viel als gefallen, Gefallen haben.

Anstehen, mit dem Accusativ, heißt so viel als Anstand haben, Zeit haben, sich zu besinnen, Zeit haben, zu überlegen.

Anstellung, eine gute Stelle verschaffen und gutheißen, schicken, Beyfall geben.

Anstimmung, f. Einstimmung.

Anstoß, eine Verunglückung der Menschen durch Verletzung, die auch durch unvorsichtiges Stoßen und andere schädliche Mittel geschehen kann. Der Unfall, der durch den Anstoß entsteht, ist ein Fall, der durch Stoßen geschieht, und ein Schade, der dadurch zugefügt wird. Anstoß ist auch das Substantivum des Verbi Anstoßen. S. Verbum.

Anstoßen, die Handlung, da man Anstoß giebt. S. Anstoß.

Anstoßen, das Verbum activum, Anstoß geben. S. Anstoß.

Anstoßen, das Verbum neutrum, Anstoß leiden. S. Anstoß.

Anstoßen, das Verbum reciprocum, Anstoß geben und leiden. S. Anstoß.

Anstoßen, das Verbum impersonale, es geschieht Anstoß, es wird Anstoß gegeben, es wird Anstoß gelitten.

Anstoßen, das Verbum activum, die Wunden, Geschwüre, Beulen und andere Schäden, so man sie reibt, stoßen, und dadurch Gelegenheit giebt, daß sie schlimmer werden, und sich vergrößern.

Anstoßen, das Verbum neutrum, die Wunden, Geschwüre, Beulen und andere Schäden, so man sie reibt, stoßen, und dadurch Gelegenheit giebt, daß sie schlimmer werden, und sich vergrößern.

Anstoßen, das Verbum reciprocum, die Wunden, Geschwüre, Beulen und andere Schäden, so man sie reibt, stoßen, und dadurch Gelegenheit giebt, daß sie schlimmer werden, und sich vergrößern

Apa, eine Stadt Grenzhaft in der Provinz Sachsen und Grenze der Provinz Brandenburg.

Apalachicola, ein Fluß Nordamerikas, welcher durch Georgia, das Florida-Territorium und Alabama fließt und sich in den Golf von Mexiko ergießt.

Apalachicola, ein Fort Nordamerikas, welches am Ausfluß des Apalachicola-Flusses in den Golf von Mexiko liegt

Tour in Frankreich. Frankreich schickt von seinen Aepfeln ganze Schiffsladungen nach den deutschen Seestädten und nach Norden. Ein gleiches ist der Fall mit Mecklenburg, das jährlich viele tausend Tonnen Aepfel von Rostock nach der Ostsee ausführt. In England, in Frankreich, und am Rheine im Mainzischen, wird aus diesen Früchten eine Menge Zider und Essig verfertigt. In Ungarn endlich werden die Aepfel häufig getrocknet, zum Theil auch in Zucker eingemacht, und so weit und breit verfahren.

Im Handel mit kurzen Waaren, Spielzeug ꝛc. kommen vor: Aepfel von Holz gedreht, worin allerlei Hausgeräthe für Kinder sich befindet, fr. pommes avec ménage; Aepfel mit Kegelspiel, fr. pommes à quilles.

Apfelsinen, Pomesinen, Sinaäpfel, süße Pommeranzen, (Poma aurantia sinensia) fr. Oranges douces, Oranges de Portugal, it. portogalli. Diese schönen Früchte sind ursprünglich aus Ostindien und von da nach Spanien und Italien gekommen. Sie weichen schon im Aeussern dadurch von den Pomeranzen ab, daß sie eine nicht so hochgelbe Schaale haben. Der Saft ist entweder hellgelb, oder wie derjenige der Maltheser, roth; er schmeckt entweder süß, oder säuerlichsüß. Die besten sind die maltheser, die genueser und die vom Gardsee. Jene kommen in Kisten von 400 Stück, die letztern von 500 St. zum Handel. Es gibt ihrer mit glatter, wie auch streifiger Schale, mit und ohne Kerne, dickschälige und dünnschälige, runde, bäuchig geformte u. s. w. Die besten sind die, welche fein dünnschälig, recht saftreich und schwer sind. Man muß sie eben so sorgfältig, und wohl gar noch mehr, als die Citronen, verwahren, wenn sie sich halten sollen. Von Faro und Lissabon kommen jährlich viele tausend Kisten Apfelsinen nach unsern Seestädten. Die genueser zieht man von Genua, Nizza, Mentone; die gardseeischen von Bogliacco, Torbole, Gargnano, ꝛc. Die Frucht wird besonders in den wärmern Ländern, auf Seereisen ꝛc. häufig genossen, und daher ein wichtiger Handel damit getrieben. Ihr Saft ist sehr erquickend, kühl, schmeckt angenehm, und ist auch sehr wirksam gegen den Scharbock. Apfelsinenrosoglio zieht man von Bologna, Udine, Florenz und Triest. Die lieblich schmeckenden und sehr wohlriechenden Sicilianischen werden am häufigsten von Messina ausgeführt, hier portogalli oder aranzi di portogalla genannt. Die Kisten enthalten 300 Stück, welche gewöhnlich 16 Carolin gelten

Apium hortense, s. Petersilien.

Apium hortense latifolium, auch Apium dulce, s. Sellery.

Apium macedonicum, s. Petersilien.

Apium montanum, s. Bergeppich oder Steineppich.

Apium palustre, oder vulgare, s. Eppich.

Apocynum syriacum, s. Seidenpflanze.

Apostemkraut, s. Scabiosen.

Apothekergewichte, einfache und doppelte, poids d'Apothicaire simple et double, zieht die Handlung von Fürth und Nürnberg. s. auch Gewicht.

Apothekerbüchsen ob. Kruken, aus Thonerde gebrannt, fr. Vases d'Apothicaire, von Allmerode. Sie gehen nach Hessen, ins Hannöversche, nach Hamburg, Bremen, ꝛc. und kommen in folgenden Sorten zum Handel: Gelblichweiße, von 1 bis 8 Loth, das 1000 2 Thlr; von 12 Loth, das 1000 12 Gr.; von 16 Lth. 16 Gr.; von 24 Lth. 1 Thlr; von 32 Lth. 2 Thlr. Braune Sorte, 1 bis 8 Loth haltend, das 1000 1 Thlr; von 12 Lth. das 1000 6 Gr.; von 16 Lth. 8 Gr; von 24 Lth. 12 Gr.; von 32 Loth 1 Thlr; von 2 Pf. 2 Thlr., von 4 Pf. 4 Thlr.

Appeaux de corne, pour la chasse, hörnerne Wildruf; de cuivre pour les cailles, messingne Wachtelruf; Rappels de perdrix, Rebhühnerruf; de laiton langs, pour alouettes, lange messingne Lerchenpfeiffen; de laiton ronds, runde dergl. Alle diese Rufhörner und -pfeifen kommen von Fürth u. Nürnberg, und sind Artikel des Handels mit kurzen Waaren.

Applomades, eine Art nieder-

Digitized by Google

ländische Leinwand, die bläulicht von Farbe aussieht, 4/4 bis 5/4 flandrische Ellen breit ist, und hauptsächlich von Gent verfahren wird. Sie wird zu Sommerkamisölern, Beinkleidern, Bettvorhängen Unterfutter unter Kleidern, besonders in den wärmern Ländern z. E. in Spanien und seinen Kolonien, verbraucht.

Appretirte Zeuge nennt man alle Zeuge, welche, nach vollendetem Weben noch eine besondere Zurichtung auf der Oberfläche empfingen, damit sie ein schönes Ansehen erhalten. Viele seidene, leinene, wollene und baumwollene Zeuge erhalten ihre Appretur durch Schrauben- und Cylinderpressen mittelst glatter oft erwärmter auf sie drückenden Flächen. Leinene und baumwollene Zeuge werden auch durch Stärkewasser gezogen; seidene Zeuge mit einem Brei von Gummi, Zucker, Ochsengalle, Flöhsamen ꝛc. zugerichtet oder damit überzogen. Manchester und Mousselin zieht man schnell mittelst einer eignen Maschinerie über einen glühenden Cylinder hinweg, um die Fäserchen recht gleichförmig abzusengen. Oft wird die Appretur übertrieben, um z. B. den leichten Zeugen das Ansehen der schweren zu geben; u. dann schadet sie den Zeugen sehr. Manche Appretur ist auch von kurzer Dauer, besonders wenn es auf die Zeuge regnet, wie z. B. das Gummiren der Tücher, das Laudiren (das Bewischen mit Baumöl), das Hindurchziehen der baumwollenen Zeuge durch Reiswasser ꝛc. — Auch Bänder und Strümpfe appretirt man auf ähnliche Art.

Appulische Wolle, lana di Puglia, nächst der um Padua, die beste in Italien, und vorzüglicher, als die meisten Wollarten in Europa. Sie geht häufig ins Venetianische, nach der Schweitz, nach Deutschland, ja selbst nach Aachen und ins Limburgische. Die beste fällt von Schaafheerden aus den um den Gargonaberg gelegenen Gegenden; ihr Hauptmarkt ist zu Foggia. Ein Theil davon wird in den Fabriken des Reichs, z. B. zu Palena in Abbruzzo, Apellino in Calabrien ꝛc. verarbeitet.

Aprikosenbaum u. Aprikosen. (Prunus armeniaca). Der Aprikosenbaum stammt aus Armenien her, von wo er nach Griechenland und Italien verpflanzt worden ist. In der Klasse der Fruchtbäume steht der Aprikosenbaum unter den mittelmäßig großen: er erreicht nur selten, auch bei dem besten Wachsthum und in der herrlichsten Lage, eine Höhe von 25 bis 30 Fuß; inzwischen treibt er viele starkbelaubte Aeste, die sich schnell umherverbreiten, u. ihn nebst den prächtigen Blüten und Früchten, die er trägt, zu einer nicht geringen Zierde unserer Gärten machen. Am alten Holze ist die Rinde rauh, aufgesprungen, und sehr schwarzbraun; bei jungen Trieben hingegen ist sie glatt, glänzendgrünlich, und an der Sonnenseite roth gefärbt. Die Blätter sind groß, schön, dunkelgrün, regelmäßig gezahnt, unten am Anhangel breit, rund und herzförmig, oben aber verlaufen sie sich in eine Spitze. Am jungen Holze stehen sie in abwechselnden Reihen; an dem alten aber hängen 5 auch wohl 6 Blätter strausartig beisammen. Die junge Blüte sitzt fest an den jungen Zweigen, ist weißröthlich, rosenförmig, und eine der ersten, indem sie schon im April und zuweilen noch früher sich öffnet, und fleißig von den Bienen besucht wird. Die Frucht, welche nach Beschaffenheit der Sorten von verschiedener Größe, Farbe und Geschmack ist, sieht bei ihrer Reife kugelrund, goldgelb von Farbe, auf der einen Seite mehr oder weniger rothgefärbt aus, ist voller Saft und durch eine sehr sichtbare Furche der Länge nach abgetheilt. Die Früchte sind frisch zu essen, oder zu kochen, besonders aber mit Zucker einzumachen. Ihre Kerne können, wenn sie süß sind, wie Mandeln gegessen, die bittern aber zu Ratafia gebraucht werden. Aus den gebrannten Steinen läßt sich ein chinesischer Tusch bereiten. Die Früchte werden auch in Spalten geschnitten, getrocknet, und so von Triest und Livorno zum Handel geliefert. Von kandirten schicken Genua, Tours und einige andere Städte viel zu Markte. Aprikosentorten, patés d'abricots, verfertigt man zu Clermont in Auvergne, und

Digitized by Google

diese sind weit und breit im Rufe.

Apri radix, s. Eberwurz.

Aqua, s. Wasser.

Aquafort, s. Scheidewasser.

Aquamarin, s. Beryll.

Aqua regis, s. Königswasser.

Aquavit, l. Aqua vitae, fr. Eau de vie, ein aus allerhand Kräutern, Wurzeln, Samen und Gewürzen abgezogener Brantwein, der entweder destillirt, oder nur durch Aufgiessung, Auspressung u. dgl. zubereitet wird. Die Apotheker, Gewürzkrämer und Branntweinbrenner verbrauchen hiervon eine große Menge. Die besondern Gattungen dieses Getränks kommen unter eigenen Artikeln vor. Die beliebtesten unter den deutschen Aquaviten sind die Danziger, Breßlauer und Nordhäuser. Sie unterscheiden sich theils nach ihrer Zusammensetzung, und den dazu gebrauchten Ingredienzien, theils nach dem Verfertiger und Erfinder durch vielerlei zum Theil sonderbare Namen; z. B. die Danziger führen die Namen Lachsbranntwein, Goldwasser, Weinpersiko, Weinrataffia, Weinpommeranzen, Weinalkermes, Doppelaines ꝛc. Die franz. heißen Eau carminative, Cordiale, Archiépiscopale, Parfait-amour, Eau de princesse, Eau de favorite, Eau admirable, Eau de barbade, Eau de chasseur, Eau de sept grains, Eau de quatre épices, Bouquet des bouquets, Clairette de Chambery, Eau de quatre fruits, Eau Maras quin, Eau de Paradis, Eau de Genèvre, Eau nuptiale, Eau du père André, Eau romaine, Eau de pucelle, belle de nuit, Eau de Cassie fleur, Eau de Montpellier, Eau de Framboise, Citronelle u. s. w. Die besten Aquavite sind die, welche von gutem reinem aus Weizenkörnern gebrannten Fruchtbranntwein, guten Gewürzen und gesunden Kräutern im gehörigen Verhältniß destillirt werden, oder von Cognac mit dem richtigen Maas Zuckersyrup, so daß sie weder zu schwach noch auch gar zu hitzig sind.

Aquifolium, s. Stechpalmen.

Aquilegia, s. Glockenblume.

Arabias, weiß und roth gestreifte, sowie gegitterte Leinen, die zu Lauban, Bautzen und Herrnhut in der Lausitz, auch hie und da in Schlesien verfertiget, und über Hamburg verfahren werden. Das Stück gilt 6 bis 7 Reichsthaler im Sortiment.

Arabisches Baumharz, gummi arabicum, ein weißgelbes, weinfarbiges, röthliches, bräunliches, helles, oder trübes Gummi, aus einem von der Natur selbst ausgeworfenen, an der Luft verdickten und verhärteten Schleimsafte von dem Samtbaume, (Mimosi nilotica L.) einer egyptischen Acacienart. Die Stücke, Tropfen und Körner sind äusserlich rauh und ungleich, innerlich im Bruch aber glatt und glänzend. Das Harz zergeht im Wasser, läßt sich aber weder in Oel noch in starkem Weingeist auflösen. Im Feuer brennt es mit keiner Flamme, sondern verbrennt mit Hinterlassung einer Kohle. Die Waare kommt über Marseille, London, Venedig und Livorno zum Handel, und wird in vielen Fabriken, Manufacturen und in Färbereien verbraucht. Das beste kommt in gröbern, schön weissen, hellen und klaren Stücken vor. Etwas wird auch in der Medizin, und zwar wider scharfe Flüsse, Husten und Raubigkeit des Halses, rothe Ruhr, u. dgl. gebraucht. Man bringt diesen Artikel aus der Levante, insonderheit aus dem glücklichen Arabien von Gedda und andern Orten. Jetzt aber fehlt diese bessere Gattung gar oft; statt derselben muß man sich mit Senegalgummi behelfen. Zu Amsterdam wird das arabische und barbarische Gummi mit 16 Procent Tara für den Seron, wie auch 2 Procent Gutgewicht und 2 Proc. Sconto gehandelt. Zu Marseille gibt man auf die Waare 6 Proc. Sconto.

Arak, Arrak, ein starker Branntwein, der in Ostindien von Reis und Kokosnüssen abgezogen wird, und mit dem man theils schon in Indien selbst, theils auch in Europa einen beträchtlichen Handel treibt. Die vorzüglichste Sorte Arak bekommt man von Goa über Lissabon, und von Batavia durch die holl. ostind. Kompagnie. Zu Goa gibt es dreierlei Sorten dieses Artikels, nämlich einfache, doppelte, und

dreimal abgezogene. Der zweimal abgezogene wird auswärts am meisten verkauft. Er ist in Vergleich mit dem batavischen nur schwach; indessen ziehet man ihn doch, wegen seiner eigenthümlichen, angenehmen gelben Farbe, jedem andern ostindischen Arak vor. In vielen Gegenden Ostindiens zapft man durch eine Oeffnung aus dem Blumenkolben der nußtragenden Kokospalme den Saft in Kürbisflaschen, der vor der Gährung süß und angenehm ist und wie Wein berauscht. Aus diesen wird nach einer Vermischung mit Reis und Zukker oder Syrup der beste Arak abgezogen. Die Holländer liefern sehr viel von dem besten Arak und führen ihn auch nach allen Gegenden Indiens aus. Auf Java ist der Preis des Araks so niedrig, daß man den Legger (ein Stückfaß) für 35 Rthlr. erhalten kann. Die Ostindische Compagnie in Holland aber verkauft ihn bisweilen für 700 Gulden wieder. Der Arak von Goa kommt meistens aus England; vielen erhält man aber auch über Kopenhagen durch den Dänisch-ostindischen Handel. Die Holländer liefern ihn in ganzen und halben Fustayen; die Dänen in Orthoft und verkaufen ihn nach Pott mit 4 Procent Rabat.

Anisarak, bereiten die ostindischen Holländer aus dem Badian. Parier-arak, den die Engländer zu Madras verfertigen, und der anderwärts abgezogene Colombo- und Quilonearak, sind ausserordentlich stark und hitzig, kommen aber nur selten nach Europa. Man gebraucht den Arak vorzüglich zum Punschmachen.

Arains, eine Art Armoisine oder gestreifter und würflichter Taffete aus Ostindien von 7 — 24 Ellen Länge und 7/16 bis 5/6 Breite.

Aräometer, hydrostatische Senkwaagen sind Instrumente, welche man in Branntewein, Wein, Bier, Milch, Salzwasser, Lauge und andere Flüssigkeiten einsenkt, um daran die Stärke und Güte der Flüssigkeiten zu erkennen. Gewöhnlich bestehen diese Werkzeuge aus hohlen gläsernen mit graduirten Hälsen versehenen Kugeln, die sich mittelst eines unten hängenden Queckfilber- oder Bleigewichts in leichtere Flüssigkeiten tiefer, in schwerere weniger tief eintauchen; s. Alkoholometer, Bierwaagen, Weinwaagen, Salzspindeln ꝛc.

Araz stücke, eine Gattung wollener Tapeten, oder Teppiche, auf deren Hauptseite mittelst bunter Wolle historische Gegenstände vorgestellt sind. Auf der Rückseite hingegen sind bloße Tuchfetzen, jeder von einer andern Farbe, nebst dem Zeichen des Fabrikanten zu sehen.

Arbascio, ein levantisches Zeug von Schaafwolle und Ziegenhaar, das die Landleute in Appulien und um der Stadt Neapel zur Kleidung gebrauchen. Die Kaufleute aus Griechenland führen ihn zu.

Arbois, eine gute Sorte Franzwein, die in Franche-Comte erzeugt, und häufig ausgeführt wird. Es gibt rothen, und weissen; jener ist geringer als dieser. Der weisse gibt den Mittelsorten des Champagners nicht viel nach, verträgt aber das allzuweite Verführen nicht. Der Wein ist süß und lieblich von Geschmack. Er wird von Besançon und Arbois in Menge nach dem Elsaß, nach der Schweiz und nach Lothringen verfahren. — Auch eine gute Art französischer Käse, die in jener Provinz gemacht, und in die benachbarten Länder zu Markte gebracht wird, heißt Arbois.

Arbor ex Florida, s. Sassafras.

Arbor vitae, s. Lebensbaum.

Arbuse, Arbusen-Kürbis, Wasserkürbis, Wassermelone (Cucurbita citrullus) heißt eine im südöstlichen Rußland wachsende oft 30 — 40 Pf. schwere Kürbisart, die sehr wohlschmeckend ist. Die größten u. besten werden bei Astrachan und Zarizyn gewonnen und von da in eignen Wagen, die in Riemen hängen, nach den großen Städten des Reichs transportirt, wo sie ein sehr beliebtes Naschwerk ausmachen. Das Fleisch ist bald weiß, bald röthlich, der Geschmack zukkerartig. Da die Arbusen sicher und leicht zu ziehen sind, so sind sie so wohlfeil, daß man zuweilen das Paar für 1 Kopek erhalten kann. — Aus 1 Pud ge-

Digitized by Google

trockneter Kerne dieser Frucht gewinnt man 8 — 9 Pfund gutes Speise- und Brennöl. Die Rinde und die unreifen Früchte geben eine gute Schweinemast ab.

Arbutus (comarus), s. Erdbeerbaum.

Arbutus, (Uva ursi), s. Bärentraube.

Arcanne, (rubrica fabrilis) eine schwere Art Eisenerz, verwitterter Blutstein, oder sehr eisenschüßige, feste und reine Thonerde, eine Sorte Röthel, die theils den Zimmerleuten, ihre Schnüre damit zu färben, theils auch das Holz zu bezeichnen, dient. Die rechte Gattung ist eine färbende eisenhaltige Bergart; andere aber wird aus gebranntem Ocker gemacht. Man braucht sie auch zu Rothstiften, und in der Medizin statt des Blutsteins. Man findet den Artikel häufig im schlesischen Gebirge.

Arcanum duplicatum, Duplicatsalz, ein medizinisches Salz, aus Vitriolsäure und einem bis zur Sättigung mit demselben verbundenen feuerbeständigen Alkali vereinbart. Die chem Fabriken liefern es in großen Krystallen bei Cent. u. Pf. Man zieht es von Erfurt, Ingelfingen, Nordhausen, Würzburg, ꝛc. und gebraucht es als Digestivmittel.

Archal, (fil d'), im franz. Handel, der Eisen- u. Messingdraht.

Archard, s. Achiar.

Archifou, s Alquifou.

Archi-Imperiale, eine Art italienischer Sarge, die zu Livorno u. a. O. für den Handel nach Tunis verfertigt wird.

Architectonische Papiertapeten, liefern verschiedene deutsche Manufakturen von schöner und vorzüglich sauberer Art. Wo sonst die gewöhnlichen englischen Papiertapeten-Desseins von blossen Cattunmustern abgenommen sind, enthalten die deutschen auch Zeichnungen nach altem griechischen Geschmack. Da aber die Verzierungen mit der Höhe der Zimmer im Verhältniß seyn müssen, so macht man sie nicht in Vorrath, sondern sie werden erst nach Angabe der Zimmerhöhe verfertigt. Sie bestehen in mancherlei Desseins von Stubendecken auf Tapeten- oder Registerpapier, welche Buchweise verkauft werden; in Hohlkehlen, nach der Elle; Supports en Medaillons, Festons und Bas-réliefs, die Stückweise verkauft werden; ferner corintische, jonische, dorische und römische Säulen, Capitäler und Fußgesimse, cannelirte Säulen, Bordures zu Einfassung der Wände und Tafeln, Simsverzierungen Guirlanden, Lambrisbehänge ꝛc.; gestreiftes Tapetenpapier u. s. w.

Arco oder Arcot, fr. auch Potin gris, im Handel das rothe Messing, wie es bei dem ersten Schmelzen aus dem Kupfer kommt. Man unterscheidet es in erste und beste, in 2te, 3te und 4te Sorte, und handelt es bei 100 Pf. Die Waare wird in Menge von Aachen und Stollberg, vornehmlich nach Frankreich und ganz Deutschland abgesetzt.

Arctium lappa, s. Klette od. Grindwurzel.

Arcy, ein Burgunder von der dritten und vierten Klasse der von Auxerre aus verfahren wird.

Ardanne, eine Gattung persischer Seide, dem Range nach die dritte aus diesem Lande.

Ardasse, die schlechteste Sorte der Persischen Seide, die man über Smyrna zum Handel bringt. Die Lyoner verbrauchen sie, und lassen daraus Nähseide verfertigen. Sie kömmt in Ballen von ungefähr 200 Pf. zu Markte.

Ardassine, die zweite unter den persischen Seidesorten. Sie ist größtentheils gelb, dabei in kurzen und dünnen Matzen oder Bünden, mit groben und schlechten Bändern umschlagen.

Areca, Arekanuß, ist die Frucht von dem Pinan- oder Pinangbaum (Areca catechu), welcher ziemlich den Palmbäumen gleicht und deswegen auch Catechupalme genannt wird. Sie treibt an der Spitze zwischen den Blättern lange Stengel, woran sich anfänglich weisse Blumen büschelweise ansetzen; auf diese folgen die Früchte, deren oft einige 100 an einem Büschel sitzen. Die Frucht selbst sieht aus wie eine Nuß od. Eichel, wovon die Schale anfangs grün, aber wenn sie reif geworden, gelb

von Farbe, weich und rauh ist. Der Kern ist weiß, hart und voll rother Adern; er wird nicht nur unter die Chokolade genommen, sondern auch von den Ostindiern mit Bethelkraut zugleich gekauet, weil er den Mund reiniget, und die Lippen sammt den Zähnen roth färbt. Der Gebrauch dieser Kerne mit dem Bethelkraute ist in Ostindien ausserordentlich stark. Beide Artikel werden aller Orten zum Verkauf gebracht. Die Vornehmen im Lande halten sie stets entweder in der Hand, oder lassen sie sich in kostbaren Gefäßen nachtragen. Man setzt solche bei Besuchen seinen Gästen vor, u. dgl. Auf der koromandelschen Küste werden mit diesen Kernen die Katune gefärbt. Auch bereitet man daraus die Catechuerde, welche eine treffliche Gerbesubstanz abgibt.

Aredas, oder Aridas, eine Art ostindischer leichter Zeuge oder Taffete, aus gewissen glänzenden Fasern oder Fäden gewebt, die man von einigen seidenartigen Kräutern und Pflanzen gewinnt. Man nennt sie auch wohl Grastaffet, oder Grasaridas. Die Kompagnieen bringen diese Waare zum Verkauf.

Argandische Dochte sind hohle cylindrische Dochte, welche der Schweizer Argand in London bei seinen Lampen zuerst anwandte; s. Argandische Lampen. Man hat jetzt eine eigne Maschine, worauf man diese Dochte webt, und so kann man sie jetzt möglichst wohlfeil in den Handel bringen.

Argandische Lampen nennt man die von Argand in London im Jahr 1783 erfundenen Lampen mit hohlen cylindrischen Dochten, welche eine viel größere Helligkeit verbreiten, nicht rauchen, die verdorbene Luft immer nach der Decke des Zimmers hinleiten und in Vergleich mit der hervorgebrachten Helligkeit auch sparsamer brennen, als die gewöhnlichen Lampen. Man verfertigt sie jetzt in verschiedenen Fabriken hauptsächlich von lackirtem Blech sehr schön, nicht blos in England, sondern auch in Deutschland und Frankreich, in Deutschland vorzüglich in Stobwassers Lackirfabrik zu Braunschweig u. in Evers Fabrik zu Wolfenbüttel; s. auch Lampen.

Argandische Wachs- Talg- und Wallrathlichter sind Lichter mit einem hohlen cylindrischen Dochte, welche der Lichtzieher Desormeaux in London vor einigen Jahren zuerst verfertigte. Der innere Theil des Dochtes wurde entweder mehr und weniger mit Talg, Wachs ꝛc. überzogen, oder ganz damit ausgefüllt. Diese Lichter zeichnen sich nicht blos durch Reinlichkeit und eine viel größere Helligkeit aus, sondern sie laufen auch, fast gar nicht, man mag sie so kurz abputzen als man will, sie dampfen nicht und lassen sich in einem Augenblick fast wie Spiritus anzünden. Sie sind noch nicht in allgemeinern Gebrauch gekommen, weil sie natürlich theurer sind, als die gewöhnlichen Lichter.

Arganholz, s. Eisenholz.

Argemone, s. Mohn, (dornigter).

Argent (trait) im Französischen soviel, als fil d'argent, oder Silberdraht. Argent en lame, Lahnsilber, auch argent trait et applati. Man unterscheidet dieß in Argent en lame fin, und en lame faux, und verbraucht es bei Stickereien, Tressen, Spitzen, Points d'Epgne und reichen Stoffen. Argent filé ist über Seide gesponnen, und heißt auch filé d'argent. Argent en feuille, auch argent battu, das Blattsilber. Argent en coquille, das Muschelsilber für Maler und Lackirer. Argent à la Mode, Argent fin fumé, unächt vergoldetes, blos angelaufenes Silber; es heißt auch parfumirtes Silber. Argent verni, dem man durch einen Goldfirniß das Ansehen einer ächten Vergoldung gegeben hat; es heißt auch argent coloré, argent doré. Argent affiné ou éclairé, Blicksilber; Argent de Mosaique. Musiv- oder Malersilber; Argent trait en gavette, Paternosterdraht, hohlrunder Draht.

Argentaria petraea, s. Tormentill.

Argent haché, nennt man Silberplattirtes Kupfer, woraus allerlei Arbeiten, die sich wie von ächtem Silber ausnehmen, verfertiget werden. Man macht daraus sehr zierliche Tafelservice, Leuchter, Schnallen, u. d. gl. Von den

fremden liefern die Engländer, und von unsern Landsleuten die Freyburger, Wiener, und Karlsbader das beste in dieser Art; s. Plattirte Waare.

Argenterie, im franz. Handel, das Silberzeug für den Credenztisch, die Tafeln u. die Kirchen, an Geschirren, Leuchtern u. s. w. Argenterie cassée, das Bruchsilber.

Argentina, s. Gänserich.

Argentine croisée, ein französisches Zeug, dessen Kette von Seide, der Einschlag aber von Baumwolle ist. Limoisin ist die Provinz, wo man es am stärksten fabrizirt. Es wird häufig zu Mannskleidern getragen. Man hat dieser Gewebe von allen Farben. Sie halten in der Breite 21 franz. Zoll, und sind in Stücken von ungleicher Länge.

Argentissum, s. Silberglätte.

Argentum, s. Silber.

Argentum musivum, s. Malersilber.

Argentum vivum, s. Quecksilber.

Argile, in Frankreich, der Thon. Argile à potier, Töpfererde. Argile à foulon, Walkererde.

Argilla, s. Thon.

Argiroide, eine neue hammerbare Metall-Composition, deren Bestandtheile noch nicht bekannt sind. Kupfer befindet sich nicht darunter; sie wird nicht von fetten oder sauren Dingen angegriffen. Auch schmutzt sie nicht ab.

Argolet, nennt man in Lüttich, die schlechten Feuerröhre, die auf den Schwarzenhandel nach der Küste von Guinea gebraucht werden.

Argouges, französische Leinen, nach Art der Brétagnes, die vorzüglich nach Spanien ausgeführt werden.

Ariki oder Arki heißt bei den Tartarn oder Kalmücken der aus Pferdemilch und Kuhmilch bereitete Branntewein.

Arisarum, s. Klein-Aaronskraut.

Aristolochia, s. Osterlucey.

Aristolochia Clematitis, s. Erdrauch.

Arles oder Arlesien, eine Sorte spanischen Schnupftabak der in Frankreich gemacht, und in Paketen von 14 Unzen zum Handel gebracht wird. Man hat davon folgende Sorten: Arles supérieur, séconde sorte und petit Arles.

Arko, s. Arco und Messing.

Arlet, eine Art Kümmel in Indien, womit vornehmlich in Surate ein bedeutender Handel getrieben wird. Es gibt drei Sorten davon: weißer, schwarzer und kleiner.

Armagnac, ein weisser Gascognewein, der zu Bayonne eingeladen und stark nach Norden verschifft wird. Er ist in Orhöften von 300 Pinten, und wird bei Tonneau gehandelt.

Armeniaca (prunus), s. Aprikosen.

Armenierstein, (Lapis armenius), ein meistens grünblauer oder lichtblauer hin und wieder mit glänzenden Sandkörnerchen durchsäeter Stein. Man brachte ihn ehemals aus Armenien, aber jetzt wird er in vielen Gegenden Deutschlands, in den Kupfer- und Silberbergwerken in Tirol, bei Bulach im Würtembergischen ꝛc. angetroffen. Von diesem Steine wird ein künstliches Blau; vom eigentlichen Lasurstein aber die feine und kostbare Farbe Ultramarin verfertigt.

Armenischer Bolus, s. Bolus und Röthel.

Armes, im franz. Handel, Gewehre aller Art. Durch Armes blanches versteht man Hau- u. Stoßgewehre aller Art, die wieder in Armes montées, oder bestielte, verzierte eingetheilt werden. Armes à feu, sind Schießgewehre. Die verzierten jeder Gattung sind Artikel des Bijouteriehandels, die andern gehören zum Clincailleriekram.

Armiak, eine Art Kamlot, den die Astrachanischen Tartern aus Kameelhaar verfertigen und Biaza nennen.

Armoisin, it. Ermesino, ein dünner und leichter Futtertaffet, der zuerst in und um Lucca in Italien fabrizirt worden ist, jetzt aber zu Lyon, Avignon, Nimes und Tours in großer Menge nachgemacht wird. Zu Avignon webt man auch halbe Armoisins, die noch viel leichter und dünner, als jene, ausfallen. Man hat aber auch hier

Digitized by Google

und dort dicke doppelte, oder dreidräthige Sorten, Ermesini rinforzati, wie z. B. zu Florenz, Mantua, Neapel und Turin; diese werden vornehmlich zu Vorhängen, Bettzeugen, Decken und allerhand Unterfutter unter Kleider verbraucht. Die rothen Farben in diesen Taffeten sind unächt. Die Stücke halten 50, 60, auch wohl mehr Ellen. Die Breite ist 5/4 bis 7/4 leipziger Ellen. Man hat auch gestreifte, gegitterte, getüpfelte, wandelfarbige, u. s. w. Der Artikel ist beliebt und geht stark nach Polen, Rußland, in die Türkei Moldau, Wallachei u. s. w. Manche sind auf französische Art, andere auf italienische oder breite Art zusammengelegt.

Die Waare wird zu Amsterdam mit 18 Monat Rabatt, welches 12 Procent beträgt, gehandelt. Die ostindischen Sorten, welche die Holländer zum Handel liefern, sind glatt oder gestreift in allen Farben, halten in der Breite 2 Cobidos 2 Punjams bis 3 1/2 E., und in der Länge 21 E. Die Rollarmoisine sind nur 2 E., oder etwas darüber, breit.

Armoracia, s. Meerrettig, wilder.

Arnica. s. Wolverley.

Arnoglossum, s. Wegbreit.

Aronstärke ist eine recht gute Stärke, die man aus der Wurzel der Aronwurz macht. In dem Handel kommt sie aber noch nicht vor.

Aronwurz, (Arum,) fr. le pried de veau, deutscher Ingwer, Magenwurz, Zehrwurz, heißt die Wurzel von einem wilden Kraute, das bei uns in fettem Boden und an schattigen Orten wächst; es blüht im März, hat viele körnigte Beeren, eine zarte und lange Wurzel, woraus viele andere weisse, dünne und längliche Nebenwurzeln hervorkommen, und einen scharfen, recht brennenden Geschmack. In der Medizin wird nur die Wurzel gebraucht, welche Harn- und Gifttreibende Kräfte besitzt. Mit dem Mehl davon wäscht man, statt mit Seife, in England, Holland und Frankreich, die Leinwand aus.

Arquebusade (Eau d'), eine Art Wundwasser, die in unsern Apotheken verfertigt, aber auch von Montpellier zugeführt wird. Man handelt diesen Artikel bei Dutzend halben, oder Viertels-Flaschen.

Arquifou, s. Alquifou.

Arrak, s. Arak.

Arrangoes nennt man in England Steine von allerhand Farben, als Perlen geschnitten. An den Afrikanischen Küsten machen sie einen Handelsartikel aus.

Arrow root, Indianische Pfeilwurzel, die Wurzel einer dem Galgant ähnlichen Pflanze, die in Ostindien einheimisch und erst vor wenigen Jahren in England als eine gesunde nahrhafte Speise eingeführt ist. Sie soll noch besser seyn, als Sago, Reis und alle übrige mehlartige Substanzen. Man kocht sie mit Wasser zu einer Gallerte; auch mit Wein, Zitronensaft, Zucker u. dgl.

Arsenik ist ein Metall, welches innerlich eingenommen oder äusserlich aufgelegt, die schrecklichsten und heftigsten Wirkungen eines Giftes hervorbringt. Am meisten kommt der Arsenik als weisser Arsenik d. h. als eine weisse metallische Erd- oder Salzsubstanz vor. Der Arsenik verwandelt sich im Feuer leicht in Dämpfe, welche einen tödtlichen knoblauchartigen Geruch verbreiten und sich an kalte Körper als feines Mehl (ein Sublimat) ansetzen. So gewinnt man aus den Kobalterzen und andern arsenikalischen Erzen das Arsenikmehl, Hüttenmehl, Giftmehl oder den Hüttenrauch in besonders gebauten Giftfängen und Giftkammern.

Der weiße Arsenik, welcher einen knoblauchartigen Geruch hat, macht alle Metalle, womit er sich vermischt, brüchig, verbindet sich aber (wie der eigentliche Arsenikkönig) mit allen Metallen, und wird daher auch zu verschiedenen Metallkompositionen gebraucht, z. B. zu Weißkupfer, zu den Metallspiegeln in Fernröhren ꝛc. die ältern Mineralogen nannten ihn einen metallischen Kalk, die neuern aber nennen ihn eine metallische Halbsäure des sogenannten Arsenikmetalls. In der Natur findet sich der weiße Arsenik als weißer od. grauer Kalk auf arsenikalischen Erzen. Wenn man ihn mit Borax und Eisen,

Digitized by Google

mit Kupferſpähnen ꝛc. in Fluß bringt, ſo erhält man den Arſenikkönig, den man auch noch auf andere Art gewinnt. Der Arſenikkönig findet ſich zuweilen rein oder gediegen in blättriger Geſtalt ſchmärzlichgrau oder bläulichweiß und glänzend. An der Luft wird er gelblich oder ſchwarz. Man nennt ihn dann Fliegenſtein oder Fliegengift. Derjenige gediegene Arſenik, welcher Scherbenkobalt heißt, weil er aus in einander liegenden Scheiben oder Schaalen beſteht, hat beim Schlagen einen metalliſchen Klang, iſt ſchwer und hart, läßt ſich aber doch ſchneiden wie Blei und gleicht in der Farbe meiſtens dem Fliegenſtein. Man findet den Arſenik auch als Kies von weißer oder grauer Farbe, wie im Miſpickel, worin er mit Eiſen und einer unmetalliſchen Erde vermiſcht iſt; oder im Giftkies mit Eiſen und Schwefel mineraliſirt, dabei etwas dunkler von Farbe. Der Arſenikkönig iſt ſchwer, undurchſichtig und glänzend wie ein reguliniſches Metall, von Farbe weiß u. bläulicht, die aber in der Luft in's Gelbe und dann in's Schwarze übergeht; auf dem Bruch blättrig und bleifarben. Seiner Sprödigkeit wegen läßt er ſich unter dem Hammer nicht ſtrecken. Im Feuer iſt er eben ſo flüchtig, als der weiße Arſenik. Er löſt ſich in verſchiedenen Säuren auf und verbindet ſich mit den meiſten Metallen.

Vereinigt ſich der weiße Arſenik mit dem Schwefel, ſo bildet er damit eine zuſammengeſetzte Subſtanz, die nach Verhältniß der Menge des Schwefels mehr oder weniger roth iſt. Mit 1/10 Schwefel hat er eine ſchöne gelbe Farbe und heißt gelber Arſenik oder Auripigment; mit 1/5 Schwefel iſt die Maſſe ſchön roth und heißt rother Arſenik, Rauſchgelb, Sandarach, Realgar, Rubinſchwefel, Arſenikrubin. Dieſe Miſchungen werden häufig durch Kunſt (durch Sublimation) hervorgebracht; kommen aber auch in der Natur vor. Den weißen cryſtalliniſchen Arſenik erhält man eben ſo wie jene Miſchungen aus Gifthütten. Zweimal ſublimirten Arſenik nennt man wegen ſeiner Durchſichtigkeit Arſenikglas. Beim Einkauf wählt man denjenigen weißen Arſenik, welcher ſchön von Farbe, inwendig und auswendig glänzend iſt, und aus großen cryſtalliniſchen Stücken beſteht. Den weiſſen Arſenik (Arsenicum album) erhält man aus Sachſen und vom Harz in Stücken, die milchweiß, in Bruch feil und glasartig ſind. Den gelben Arſenik (Arsenicum citrinum) braucht man nicht ſo häufig; er wird am meiſten von Färbern geſucht. Den rothen Arſenik (Arsen. rubrum), braunroth und glaſigt in Stücken, zerrieben brandgelb, gebrauchen vorzüglich Maler und Färber. Man erhält ihn vorzüglich aus Venedig, Amſterdam und Naumburg. Den gelben und weißen ſächſiſchen Arſenik hat man gleichfalls gemahlen. Man gebraucht den weißen nicht blos zu den oben genannten Metallkompoſitionen, ſondern auch in Färbereien und Zeugedruckereien zur Erhöhung mancher Farbe und als Beize. Man wendet ihn ferner zum Poliren des Stahls und anderer Metalle an. Auf den Glashütten gebraucht man ihn zur Reinigung des Glaſes, damit es eine ſchöne Weiße bekomme; in Platinafabriken zum Schmelzen der Platina (welche ohne ihn nicht zum Schmelzen gebracht werden kann). In Holland und England macht man aus Arſenik, Oel und Pech einen Firniß, womit man Schiffe vor den Bohrwürmern ſichert. Sehr bekannt iſt auch der Gebrauch des Arſeniks zur Vertilgung der Ratten und Mäuſe. Ueberall heiſcht die Anwendung dieſes fürchterlichen Giftes die größte Vorſicht.

Der Handel mit Arſenik iſt ſehr beträchtlich, wie man ſchon aus dem vielfältigen Gebrauch deſſelben ſchließen kann. Gewöhnlich zieht man ihn aus den Niederlagen der Bergwerkswaare verſchiedener Länder; den öſterreichſchen aus Wien; den böhmiſchen aus Prag und Leipzig; den ſächſiſchen aus Leipzig, Naumburg und von der Gifthütte bei Geyer in Sachſen; den vom Harz aus Braunſchweig und Hannover; den ſchleſiſchen aus Reichenſtein von Breßlau oder Berlin. Der Preiß des Centners ſächſiſchen Arſeniks iſt,

Digitized by Google

franco Leipzig, rother 12 1/2, grauer 11 1/3, gelber 8 1/2, weißer 6 Rthlr; geſtoßener rother 13 5/6, gelber 9 5/6, weißer 9 1/3 Rthlr. In Wien koſtet der Centner 11 2/3 Gulden. Der weiße gepulverte oder geſtoßene iſt ſelten rein, ſondern gewöhnlich mit Kalk und Gips oder mit gepulvertem Schwerſpath vermiſcht. — Unter Arſenikblumen verſteht man den ſublimirten lockern Arſenik.

Das ſchönſte Auripigment (oder Operment) erhält man aus Aſien über Smirna. Es iſt goldgelb und ſehr glänzend. Eine geringere Sorte kommt aus Bosnien nach Ungarn und Oeſterreich. Das ächte Ungariſche Auripigment zieht man aus Wien von der K. K. Bergwerks-Produkten-Verſchleiß-Direktion und deren Niederlagen in andern öſterreichſchen Ländern. Das blaß- und grünlichgelbe iſt das geringſte. Das geſtoßene iſt immer um 3 Gulden theurer. Uebrigens iſt das Auripigment entweder natürlich (als Arſenikerz) oder künſtlich (durch die Sublimation) gewonnen.

Arsenicum rubrum, ſ. Rauſchgelb und Arſenik.

Artemiſia, ſ. Beifuß.

Arthanita, ſ. Schweinbrod.

Arthritica, ſ. Primel- oder Schlüſſelblume.

Artimino, ein weiſſer angenehmer italieniſcher Muskatellerwein der in Toskana gezeugt, und über Livorno ausgeführt wird. Man verſchickt ihn ſchon abgezogen in Flaſchen.

Artiſchocken, (Cynara scolymus L.) fr. L'artichaut, ein bekanntes Küchengewächs, das getrocknet häufig aus Frankreich über Bordeaux zum Handel kömmt. Auch mit dem Samen von demſelben wird von Italien aus einiger Handel in andere Länder getrieben.

Artiſi, ſ. Bocksbart.

Arum, ſ. Aronwurz.

Aruncus, nach Linne, der Geißbart.

Arundo palustris, ſ. Rohrſchilf.

Arundo sativa italica (indica), ſ. Spaniſchrohr.

Aſant, ein Harz, und zwar ein wohlriechendes, Benzoe genannt, und ein ſtinkendes, unter dem Namen Teufelsdreck (Assa foetida) bekannt; ſ. Benzoe und Teufelsdreck.

Aſarina (Antirhinum L.) ſ. Steingundermann.

Aſarum, ſ. Haſelwurz.

Asbeſt, Erdflachs, (Amianthus) fr. Amiante ou Asbest, ein faſigter, ſchwarzgrünlicher, ſchieferichter Stein, der ſich wie Federn voneinander reiſſen läßt, und im Feuer unverbrennlich iſt. Der letztern Eigenſchaft wegen haben ehedem auch Römer und Morgenländer eine unverbrennliche Leinwand daraus gewebt; in dieſe wurden vornehmer Leute Körper eingewickelt, wenn man nach ihrem Tode die Aſche unvermengt erhalten wollte. Man macht noch jetzt der Seltenheit wegen an den Pyrenäen, in Italien, in Rußland, allerlei Gewebe daraus, die durch Ausbrennen im Feuer immer wieder gereinigt werden können. Auch zu Papier hat man den Asbeſt, aber auf eine weniger zweckmäßige Art benutzt, weil die Federn darauf gar leicht abgeſtumpft werden. Am beſten wendet man dieſes Foſſil wohl zu Dochten an. Der Asbeſt wird jetzt häufig in verſchiedenen Gegenden unſers Welttheils, beſonders in Böhmen und Ungarn, gefunden. Er wird auch in der Medizin angewandt.

Asbeſtdochte, ſ. Asbeſt.

Asbeſtzeuge, ſ. Asbeſt.

Aeſche, Thymallus, eine der Forelle ſehr ähnliche Fiſchart; der Rücken iſt bräunlich, die Seiten ſind aſchgrau, und der Bauch weiß. Der Fiſch hat nahe am Kopf 2 Floſſen, eine auf dem Rücken, 2 am Bauche, eine am Hintern, und noch ein paar, die den gleichſam von einander getheilten Schwanz ausmachen.

Aſche, (Cinis,) fr. la cendre, heißt überhaupt der erdigte Theil vom Holze und andern brennbaren Dingen, der übrig bleibt, wenn ſie vom Feuer verzehrt worden ſind. Es wird mit dieſem Artikel viel gehandelt, weil man ihn zum Lauge- u. Seifenmachen, auf den Leinwandbleichen, in Färbereien, Glas-

Digitized by Google

hütten, Fajancefabriken ꝛc. häufig gebraucht. Auch die Salpetersieder, Chemiker, Schmelzer, Silberabtreiber, Probirer u. dgl., die Hausmütter bei dem Garnkochen und Aeschern, die Köche bei dem Einweichen der Stock-Halb- und anderer gedörrten und eingesalzenen Fische, u. s. w. machen Gebrauch davon.

Für Seifensieder dient am besten reine Buchenholzasche, oder Asche von solchem Holze, das mit jenem ungefähr gleicher Art ist. Die Asche von gesundem Fichten- oder Tannenholz ist zwar nicht so gut, als vom Buchenholz, aber doch besser, als die vom alten oder verfaulten Holze ersterer Art. Eichenholzasche macht röthliche Lauge, da er sie zum Seifensieden nicht gut taugt. Für die Glashütten ist am vorzüglichsten die Asche vom Tannen- und Buchenholz; diese gibt das weisseste und helleste Glas.

Die Asche der Pflanzen enthält unter den erdigten auch salzigte Theile. Sucht man diese durch Auslaugen mit Wasser von jenen zu scheiden, so bekommt man die Potasche; s. Potasche und Soda.

Beim Einkauf der rohen Asche kann man die Waare auf folgende Art probiren: Man nimmt davon ein paar Händevoll, und zwar aus der Mitte des Sackes oder Gebindes, feuchtet dieselbe in einem flachen irdenen Geschirre mit so viel heissem Wasser an, daß dieses etwas darüber geht; hernach gießt man es sachte ab, und dann zeigt es sich an Farbe, Geruch und Geschmack vorzüglich aber am Bodensatze, wie viel Kohlenstaub, Sand oder andere Unreinigkeiten darunter sich befinden.

Diejenigen, welche sich aufs Aschebrennen legen, werden Aescherer oder Aschbrenner genannt. Diese Leute wissen, wann das faule Holz reif genug zum Brennen und Einäschern ist; denn wenn es mehr wegglimmt als brennet, so gibt es mehr Asche. Die Asche zu brennen, verfährt man auf verschiedene Weise: entweder man macht Löcher in einen hohlen Baum, zündet diesen von Innen an, und läßt ihn so ausglimmen; oder man läßt Reisig in große Haufen und Schobern zusammentragen, und glimmt es an. Die erstere Art gibt viele und reine Asche, die leicht aufzunehmen ist. — Die Asche wird bei uns gewöhnlich nach Scheffeln und Vierteln gemessen und verkauft.

In Frankreich wird die Asche von den abgestreiften Tabaksribben oder Stengeln zum Leinwandbleichen gebraucht. Mit Torfasche wird von Holland aus, nach den ehemaligen österreichischen Niederlanden ein beträchtlicher Handel getrieben. Von levantischer Asche kommt eine große Menge von Acre, Tripoli und Napoulouse in Syrien, wie auch von Sayd und Alexandrette, nach Marseille, wo dieser Artikel zur Seifenkoktur und zu Glasarbeiten verbraucht wird.

Zu Amsterdam werden die verschiedenen Sorten Asche auf folgende Bedingungen gehandelt: Danziger feine, weisse wie auch blaue Kronasche und Brackasche, mit 8 Procent Tara; Rigische Doppel-Schlüssel, blaue, einfache Schlüssel, Brack- und weisse Asche, mit 10 Procent Tara: Königsberger und Elbingsche blaue Kron-Nota bene-Brack- und weisse Asche, eben so; die rheinische, hamburgische urd bremer, entweder netto Tara, oder wie die ungarische mit 10 Procent Tara. Auf alle durchgängig gibt man 2 Procent an Gutgewicht, und 1 Proc. Sconto für prompte Bezahlung. Noch ist die Knochenasche zu bemerken, welche von manchen Handwerkern zum Poliren ꝛc. gebraucht wird. Diese gibt durch Auslaugen keine Potasche.

Aschenkalk ist die Asche von Erdkohlen, welche in Holland zum Kalkbrennen gebraucht werden. Sie heißt auch Tournaysche Asche. Statt des Sandes zu gelöschten Kalk gethan, gibt sie einen trefflichen im Wasser haltenden Mörtel ab.

Aschenzieher, s. Turmalin.

Aschiar, s. Achiar.

Asclepias syriaca, s. Seidenpflanze.

Ascyrum, s. Hartheu, oder Johanniskraut.

Aselli, s. Asselwürmer.

Asellus, s. Stockfisch.

Asja, s. Achiar.

Digitized by Google

Asiatischer Indig, eine sehr lebhafte himmelblaue Farbe, die in Kleinasien aus einer Sodapflanze (Salsola altissima L. Chenopodium tinctorum) ohngefähr so wie die Soda gewonnen wird. Man braucht sie zum Blaufärben der Kamlotte oder der aus Ziegenhaar verfertigten Sciali.

Aßmannshäuser, ein rother Rheinwein von Asmannshausen im Rheingau unter Mainz.

Aspalatholz, (Lignum Aspalati) Rhodiser-Dorn, wächst in Syrien, Aegypten und auf der Insel Rhodus. Es ist die Wurzel oder das Holz einer Art Ebenbaum, der von vielen Adern durchwunden ist. Die unterschiedliche Farben machen das Holz hie und da röthlich. Dabei ist es schwer, öligt, mit einer grauen Rinde umgeben; und von etwas bitterm Geschmack. Im Grunde finden sich davon dreierlei Gattungen; die eine gleicht dem Adler-Aguala- oder Agallochholze, die zweite dem Aloeholze, und die dritte dem gemeinen Rosen- oder Rhodiserholze. Das Aspalatholz wird nicht nur in Apotheken, zum Parfumiren, u. dgl. gebraucht, sondern die Tischler und Ebenisten verfertigen daraus allerlei schöne Möbeln und kostbare Hausgeräthe z. B. Schreibtische, Toiletten für Damen, Kommoden, Kästchen, Tische, Bettstellen, u. s. w. Man zieht das Holz aus Holland.

Asperagus, s. Spargel.

Aspe, s. Espenbaum.

Asperula odorata, s. Waldmeister.

Asphaltum, s. Judenleim.

Asphodel, od. Asphodill, s. Goldwurz.

Asprino, ein köstlicher italienischer Wein, der um Aversa im Neapolitanischen gezeugt, und besonders nach Rom verfahren wird.

Assa dulcis, s. Benzoe.

Assa foetida, s. Teufelsdreck.

Asselwürmer, Kellerwürmer, Tausendfüße, (Aselli oder Millepedes), fr. le cloporte, sind bekannte Insekten, bleichschwarz von Farbe, und auf jeder Seite mit sieben Füßen versehen. Sie halten sich vornehmlich in Kellern, unter altem Gemäuer, faulem Holze, in dicken, nassen Waldungen, an sumpfigen Oertern u. dgl. auf. Wenn man sie anrührt, so ziehen sie sich zusammen; sie mehren sich durch kleine Eyer, welche wie weißglänzende Perlen aussehen. Ihr Nutzen in der Medizin ist vielfach, weil sie viel flüchtiges und scharfes Salz enthalten. Die Bereitungen daraus haben die Eigenschaft, zu öffnen, zu verdünnen und aufzulösen.

Assia, s. Achiar.

Assynenholz, heißt das türkische Eichenholz, welches wegen seiner Steinhärte zu Rollen und andern mechanischen Werkzeugen verarbeitet wird. Es ist in Stücken von 2 bis 2 1/2 Zoll Dicke, und kömmt über Holland, aus den Gegenden am caspischen u. schwarzen Meer, zum Handel.

Astar, in der Levahte weisse schetterartige baumwollene Zeuge, die in verschiedenen Gegenden von Kleinasien verfertigt werden. Sie kommen von Sinope und Samsun häufig nach Kaffa, Konstantinopel und Smyrna zu Markte Es gibt ihrer dreierlei Sorten. Die beste hat den Beinamen Dagbezi, die mittle, Tsohadirbezi, und die geringe Churumbezi. Sie wird zu weiten Hosen und Entaris gebraucht. Die Stücke halten 20 türkische Picks.

Aster, s. Sternkraut.

Astragaloides, Astragalus, s. Wirbelkraut.

Astragalus, die Wurzel vom Duragant-Astragalus excapens L. eine perennirende Pflanze, die auf den Bergen in Thüringen, auf den steinigten und sandigten Hügeln um Nordhausen, bei Halle, Frankfurt an der Oder, in Ungarn ꝛc. wild wächst. Die getrocknete Wurzel ist runzlich, hat eine braune Oberhaut, ist inwendig weiß, hat einen bitterlichen etwas zusammenziehenden Geschmack, aber keinen Geruch. Man braucht sie gegen venerische Zufälle.

Astragalus leporum, s. Hasensprung.

Astragalus monspeliacus, s. Beilkraut.

Astragalus porcorum, s. Schweinesprung.

Digitized by Google

Asurblau, eine blaue Farbe, aus dem falschen Lasursteine verfertigt. In Frankreich versteht man gewöhnlich die Smalte unter Asurblau.

Atchiabanas, baumwollene ostindische Gewebe, oder ordinäre Catune, welche die holländische Compagnie zum Handel bringt, 2 Cobidos breit, und 24 lang. Das Stück kostet 6 bis 7 Gulden holländisch.

Athanasia, s. Reinfarn.

Atlas, fr. Satin, it. Raso oder Satino, ein seidenes, geköpertes, ungemein glattes und glänzendes Zeug, das von ungedrehten, einförmigen Fäden, entweder ganz glatt oder mit Streifen, Mustern und Blumen gewebt wird. Man verfertiget den Atlas so, daß der Einschlag auf der rechten Seite gar nicht zum Vorschein kömmt. Man hat ihn von allen möglichen Farben und Schattirungen; es gibt auch reiche und halbreiche, streifige, gegitterte, gemusterte, mit Muschen, Blumen, Ranken gemalte, broschirte u. s. w. Ausserdem unterscheidet man dieses Zeug auch in appretirten oder gummirten u. in nicht appretirten, ungestreiften oder unzugerichteten Atas (fr. sans apprêt), der sich beim Anschnitt wie Sammet rollt. Der Köper vom Atlas nimmt sich schon deswegen gut aus, weil man sowohl zur Kette, als auch zum Einschlage recht feine und geschmeidige Seide nimmt. In Absicht auf Güte ist er entweder schwer (doppelt), mittelartig (halbdoppelt) oder dünn und leicht (einfach). In den Berliner Fabriken stehen die schweren und mittlern Atlasse 1000 bis 1100 Riedt im Blatt hoch, und sind 13/16 Ellen breit. Der leichte Atlas ist nur 900 Riedt hoch, aber eben so breit. Bei jenem werden vier doppelte, bei diesem aber soviel einfache Fäden durchs Riedt gezogen. Er wird mit 8 Schäften oder Kämmen und eben so vielen Fußtritten gewebt, von welchen die Verbindung so eingerichtet ist, daß immer bei jedem Tritt der achte Theil der Kettenfäden mit einem Kamm in die Höhe geboben, und oben mit dem Einschlag verbunden wird, mithin 7 Theile von der Kette in Ruhe bleiben. Da dieß nun wechselsweise bei jedem Tritt geschieht, so wird durch diese zerstreute Verbindung nicht allein der Köper gebildet, sondern die schönen freiliegenden Seidenfäden mit ihren länglicht verbundenen Köperstrichen geben auch einen vorzüglichen Glanz, den die Zurichtung noch mehr erhebt. Zum dicken oder schweren Atlas nimmt man 8fache, zum leichten nur 4fache Einschußfäden. Beim einfachen geblümten webt man mit 8 Schäften und eben so vielen Fußtritten, mittelst des Kegelzuges und Harnisches. Bei dem mit lebendigen bunten Blumen, wird das Blumenwerk durch das Broschiren hervor gebracht. Der franz. Seidenhändler unterscheidet die Atlasse in Unis, glatte; rayés, streifige; à cadrille, mit Gittern; à fleurs, mit Blumen; brochés, broschirte; chinés, geflammte; die Satins brochés in 2 et 4 chemins, 4, 5, 6, 7 et 8 laes brochés u. s. w. In den Fabriken zu Tours und Lyon werden die schönsten, auch reiche Atlasse mit Blumen gewebt. Man hat sie da von 5 bis 80 Livres der Stab. In Hinsicht der glatten Atlassorten behaupten Florenz, Turin, Venedig und Genua unstreitig den Vorzug. Uebrigens ist es falsch, was man so oft behauptet hat, daß die rothen Farben bei den italienischen Atlassen unächt seyen. Nur bei den leichten Sorten derselben, z. B. bei den luccheser und mantuanischen, findet dieß wirklich statt; bei den stärkern Sorten gar nicht. Bei den luccheser Fabriken kann man sowohl ächtrothe als unächtrothe erhalten. Die ächten Farben in den Atlassorten haben als Zeichen Goldfäden in den Leistenbändern.

Der Atlas wird jetzt auch in England sehr schön verfertigt. Er ist da aber schwer und hoch im Preise. Nicht minder wird er in der Schweiz, so wie in Deutschland, besonders zu Wien, Berlin und Leipzig recht gut verfertiget. Die schlechteste Gattung unter den Atlassen ist der chinesische, uneigentlich sogenannte moskowitische od. ostindische, den man bei uns Bällchen- oder Rollatlas nennt. Die Arbeit an diesem hat aber doch etwas

Digitized by Google

ganz Eigenthümliches, vornehmlich in den Blumen, so daß unsere Seidenweber sie noch immer nicht treffend nachzumachen vermögend sind. Man kann sie leicht waschen und reinigen, ohne daß sie das Geringste von ihrem Glanze verlieren, oder das Gold und Silber bei ihnen anläuft; im übrigen aber haben diese asiatischen Gewebe die Güte und das Ansehen der französischen und italienischen Atlasse keineswegs.

Diejenigen Gattungen, welche die Kompagnie bei ihren öffentlichen Verkäufen ausbietet, sind z. E. in Holland glatte zehnfädige Atlasse, welche 45 Cobidos lang und 2 E. breit sind; ferner mit Bandstreifen, und mit Streifen, neue Sorte genannt, von 60 bis 65 Gulden das Stück; gestickte oder brodirte zwölffädige, von eben solcher Länge und Breite, das Stück 210 bis 225 Gulden; streifige mit gemalten Guirlanden, auch Gold und Silber dazwischen, 62 bis 70 Gulden; gestreifte und andere zu Möbelüberzügen und Tapeten, auch glatte, gemalte mit Gold und Silber, zu Kleidern, 70 bis 80 fl. u. s. w.

Die dänische u. asiatische Gesellschaft bringt zum Handel: glatte Atlasse, die 26 Ellen kopenhagener Maas lang, und 1 1/16 Elle breit sind.

Die italienischen Atlasse sind 3/4 bis 15/16 leipziger Elle breit, und die Stücke halten 90 bis 100 und mehr Ellen in der Länge. Die französischen sind meistens 40 bis 50 Stab lang und 5/8, 3/4, bis 10/8 Stab breit.

Man hat jetzt auch halbseidenen, wollenen und leinenen Atlas. Der türkische Atlas ist halbseiden, nämlich der Grund ist von Baumwolle und die Streifen sind von Seide. Er kommt häufig nach Polen, Rußland ꝛc, in Stücken von 22 bis 24 Ellen. Die englische Sorte wollener Atlasse, wie auch der gestreifte, ist 19 engl. Zoll breit, und 30 Yards lang. Sie wird Stückweise gehandelt, und kostet in gemeinen Farben 40 Schilling Sterling. Wollenen Atlas (ein glattes wollenes nach Atlasart gewebtes Zeug) liefern auch französische und deutsche Manufakturen. Ueber den leinenen Atlas s. Leinwand.

Atlas, eine Sammlung Landkarten, s. Landkarten.

Atlasband, nennt man seidene Bänder, die Atlasartig gewebt, entweder einfach, oder doppelt, d. h. auf beiden rechts sind.

Atlasbrokat, der wollene geblümte Atlas. Die englische Waare, unter allen die beste, ist 18 Zoll breit, u. 32 Yards lang.

Atlaspapier, ein feines englisches geglättetes Papier, das in Superior und Inferior unterschieden wird. Jenes dient zu Kupferabdrücken, ist 26 1/2 Zoll hoch, und 14 Zoll breit; dieses aber ist 26 1/4 Zoll hoch, und 34 Zoll breit.

Atlas, Brüggescher, eine Art Atlas, bei welchem die Kette von Seide, der Einschlag aber von Leinen ist. Das Zeug führt den Namen von Brügge in Flandern, wo die erste Fabrik von diesem Gewebe zu Stande kam; jetzt aber wird es an mehreren Orten nachgemacht. Das meiste wird zu Tapezierung der Zimmer, zu Polsterüberzügen, u. dgl. verbraucht. Dieser Atlas, meistens gestreift, ist 20 französische Zoll breit.

Atlas, türkischer, fr. Turquoise, s. Atlas.

Atlas von Nismes, s. Satin de Nimes und Atlas.

Atrip ex canina, s. Guter Heinrich.

Atriplex hortensis, s. Melde.

Atriplex marina, s. Meermelde.

Atriplex meri fructu, s. Erdbeerspinat.

Artriplex silvestris, s. Gänsefuß.

Attich, Ackerhollunder, (Sambucus Ebulus L.) fr. L'hièble, auch niedriger Hollunder genannt, ist ein dem gewöhnlichen Hollunder sehr ähnliches Gewächs, das aber jährlich bis auf die Wurzel vergeht. Es bekömmt einen viereckigten, knopfigen Stengel, Blätter wie die Mandeln, jedoch etwas länger, welche in verschiedener Weite voneinander an dem Stengel hervorwachsen, ringsherum gekerbt sind, und übel riechen. Oben hat es Körnchen, Blumen, die weiß und pur-

purfarben an den Spitzen gesprengt sind; Beeren, wie der ordentliche Holder, und eine lange Fingersdicke Wurzel. Letztere purgirt sehr heftig, so wie auch der Same, die Keime und die Blätter. Mit Wein aufgegossen sind diese schon viel gelinder wirkend, als jene. Auch der dickeingekochte Saft wird vielfach gebraucht.

Atto Chermesi, heißt im italienischen Handel die unächt gefärbte karmesinrothe Seide.

Avalon, einer der berühmtesten Weine in Bourgogne, der um Avalon gezeugt, und in ganz Europa verfahren wird. Es geht davon viel nach Paris, Amiens und Rouen, wie auch nach England und Deutschland. Man unterscheidet ihn auf der Stelle in dreierlei Klassen. Der von der erstern ist sehr fein, angenehm, köstlich von Geschmack, und läßt sich auch über See verfahren. Dieser wird in den Weinbezirken von Anet, du Baur und Rouvre gewonnen. Die zweite Klasse begreift gute und gesunde Tischweine. Die dritte etwas geringere, wiewohl auch diese nach ihrer Art recht gut sind, und ihre Liebhaber finden. Die letztere Sorte ist es, die gemeiniglich den beiden bessern Sorten Eintrag thut; denn betrügerische Weinhändler geben sie für die Primsorte der Avalonweine aus, und verkaufen die feinsten Sorten, die sich darunter finden, für Beaunewein.

Avander, s. Avender.

Avanturino, s. Aventurin.

Aubagne, eine Gattung rother Provenzerweine, die über Marseille zum Handel kommt.

Aubigny, ein guter Franzwein, der an den Gränzen von Champagne im Gebiet von Langres gezeugt wird, und in der Güte den Mittelsorten des Burgunders gleich kommt. Er wird nach Paris, Flandern, Lothringen, u. s. w. verfahren.

Aucuparia, s. Ebereschen.

Avelanedes, in Frankreichs Handel, die levant. Knoppern von den Eichen.

Avellana, s. Haselnuß.

Avena, s. Haber.

Avender oder Avander, eine Art gezogener Tischzeuge, die in verschiedenen Gegenden von Flandern verfertiget werden. Die Servlettenstücke halten 30 bis 30 1/4 Stab; die zu Tischtüchern hingegen 28 bis 29 Stab.

Aventurin, ein gelbbrauner od. röthlicher, halbdurchsichtiger Opal, der mit kleinen glänzenden Punkten durchschossen ist. Man findet den natürlichen oder ächten in Böhmen, Schlesien, wie auch hie und da in Frankreich. Man braucht diesen Stein, welcher sich leicht poliren läßt, zu den schönsten eingelegten Steinarbeiten, zu Dosen, Uhrgehäusen, u. dgl. Die kleinen Stücke werden zerstoßen, und unter den Streusand gemischt. Auch geben sie den Staffirmalern den sogenannten Aventurinrund. Die nachgemachte Sorte hat eine gelbe Farbe. Murano im Venetianischen liefert braungelbe Glasflüsse mit goldenen Punkten, die unter dem Namen des Avanturins häufig ausgeführt werden.

Aventurine heißt auch eine Art Steingut von dem Ansehen des Aventuringrundes, weil man Goldglimmer in die Masse einstreut.

Aufe, im Handel zu Marseille, der spanische Esparto.

Aufsatzspiegel, Miroirs à chapiteau oder à fontange nennt man die Spiegel mit Verzierung an Laubwerk, Blumenwerk u. dgl.

Aufstellspiegel, Miroirs à Toilette, die Nachttischspiegel. Man unterscheidet sie in 1/1 und 1/2 Glas, ferner in glatte, emaillirte, geschweifte, mit vergoldeten Leisten oder Zierrathen. Man bezieht sie insonderheit von Nürnberg.

Auffallspiegel, Feldspiegel, unterscheidet man in 1/1, 3/4, 1/2, 1/4 und 1/5 Glas, ferner in lederne, mit Schubladen, in papierne auf Lederart, in lederne mit Schubladen und Messingschloß, in papierne auf Lederart und mit Schloß, in papierne Auffallspiegel ohne Schubladen (sans tiroir), u. s. w. Auch diese liefern Nürnberg und Fürt.

Augengläser, Lorgnettes Verres aux yeux, sind für Weitsichtige erhabene, für Kurzsichtige hohlgeschliffene Gläser, die in einen Ring von Silber, Messing, Schildkrötschale, Horn,

Fischbein ꝛc. eingefaßt sind, woran zum Halten ein kleiner Stiel angebracht ist. An letzterm ist gemeiniglich ein Futteral, aus doppeltem Deckel bestehend, eingenietet, so daß sich das Glas heraus, und wieder hinein schieben läßt; s. auch Brillen.

Augenkraut, s. Wolfsbeer.

Augennicht, s. Allmey.

Augenschirme, fr. Gardevues, pour mettre sur la tête, die Schirme zum Schutze der Augen gegen das zu starke Licht. Sie sind von Drabt mit überfirnißtem grünen Papier oder Taffet bezogen. Wir bekommen sie von Nürnberg, Fürth, Augsburg ꝛc.; s. auch Lichtschirme.

Augenstein, Belloculus, ein Onix von Gestalt einer Augen-Pupille. Oft gibt es im Onix 2, 3, auch wohl mehrere Augengestalten. Katzenauge, heißt ein solcher Onix, wenn er mit bunten Farben spielt.

Den Namen Augenstein gibt man auch dem Galitzenstein und einem linsenförmigen sehr feinen, glatten und platten Steinchen, das um Grenoble in Frankreich gefunden wird, und gegen Augenkrankheiten dient.

Augentrost, (Euphrasia, Euphragia, Ophtalmica) fr. euphras, ein wildes Heilkraut, das an sandigen und grasreichen Orten wächst. Es ist ein Sommergewächs, dessen Blumenhelm fünfmal eingeschnitten ist; es hat eine dürre, holzige Wurzel, haarige Stengel einer Spanne lang, u. kleine dunkle, gekerbte Blätter. Es blüht im Julius und August. Unter den mannigfaltigen Kräutern für die Augen ist dieses eines der vorzüglichsten. Es wird gegen alle Zufälle des Gesichts, zum Stärken, Wetzen, u. dgl. gebraucht.

Augsburger Arbeit, bestehet meistentheils aus getriebener oder anderer sauberer Gold- und Silberarbeit, künstlichen Schreibtischen, Uhren, Kupferstichen, und tausenderlei andern schönen und artigen Sachen. Ehedem hielt man diese Arbeit für die feinste in ganz Deutschland; jetzt aber gibt es auch in andern deutschen Städten, z. B. zu Berlin, Wien, Hamburg ꝛc. geschickte Künstler, die eben so schöne, auch wohl noch besser in die Augen fallende, mit mehr Geschmack verfertigte Sachen liefern. Indessen ist Augsburg noch immer vorzüglich durch seine schönen Silberwaaren berühmt, sowohl was fleißige Arbeit, als geschmackvolle Formen betrift. Die Augsburger Silberwaarenhändler haben (wie z. B. Seethaler und Sohn) große Niederlagen in Frankfurt und Leipzig zur Messe. Manche Handlungen, (wie z. B. die angeführte) liefern in kurzer Zeit complete Service auf 80 bis 100 Couverts in dem verlangten Geschmack. Die Augsburger Silberprobe ist 13 Loth, und feiner, als die Pariser. Sie ist durch das darauf geschlagene Stadtwappen beglaubigt. — Von den Augsburger Uhrenhändler und Uhrmacherwaarenhändlern ist Grill iner der solidesten.

Augustarolcitronen od. Lemoni, nennt man die italienische Sorte, welche früher als die andern reift, und schon zeitig im Jahr zu Markte gebracht wird. Ihre Güte ist vorzüglich. Dasselbe ist der Fall mit den Apfelsinen und Pommeranzen dieses Namens.

Augustine, eine Zeugart in Frankreich, von Baumwolle und Seide, die besonders in und um Rouen gewebt wird. Sie ist 7/16 Stab breit.

Augy, ein Burgunderwein, der über Auxerre verfahren wird. Er gehört der Güte nach unter die dritte oder vierte Klasse.

Avignon Zindeltaffet s. Taffet.

Avignonsbänder, sind seidene glatte und gemusterte Taffet-Grosdetours- und Atlasbänder in vielerlei Nummern, die häufig zum Handel kommen, und nach Dutzend und Groß verkauft werden.

Avignonsbeeren, graine d'Avignon, sind Färbekörner oder Beeren vom Burdorne (Rhamnus saxatilis L.), welche besonders im Orient, in Spanien und um Avignon erzeugt und gesammelt werden. Sie sind insgemein so groß als ein Pfefferkorn, sehen gelbgrün theils drei- theils viereckig aus, sind wie ein Herz gebildet, und haben einen bittern herben Geschmack. Die allerbeste und theuerste Sorte ist die, welche Avignon liefert; auf diese folgt in der Güte die levantische; die spanische

Digitized by Google

ist die geringste. Der stärkste Handel mit diesem Artikel wird zu Cette, Avignon und Marseille getrieben. Man handelt ihn nach 100 Pf. Die levantischen kommen von Smyrna, und sind in Ballen von 5 türkischen Cantar, jeder zu 45 Ockha, oder 117 Pf. hamburgischen Gewichts. Ihr Gebrauch ist zur Färberei; auch wird das französische Stil-de-grain, eine gelbe Farbe für die Maler, daraus verfertiget.

Avignonsche Hüte, sind Filzhüte für Manns- und Frauenspersonen, die von Avignon in ganzen Sortimenten zum Handel kommen, und vornehmlich nach Holland, Spanien und Italien verfahren werden. Man handelt sie bei Dutzenden.

Avise, eine gute Sorte von weissem und rothem Champagnerwein, die um Suippes gewonnen wird.

Aumales, eine Sorte französischer 5/4 breiter Serschen, die insonderheit zu Unterfutter gebraucht wird.

Avogatbaum, Aguacate (Laurus persea L.) ein Gewächs das in Brasilien u. im spanischen Amerika in der Gegend von Panama zu Hause ist. Es ist eine Art Birnbaum, der eine schwarze und glatte Rinde, ein breites und länglichtes Blatt, und eine Frucht in der Größe ungefähr wie eine Lemonie hat. Man zieht den Baum auch in Cayenne, wo er unter dem Namen Laurier Avocat bekannt ist. In der Mitte des vorigen Jahrhunderts brachte Jemand Samen davon aus Brasilien nach Isle de France, und seitdem hat sich die Art auch da stark vermehrt. Das schön geaderte Holz von diesem Baume dient vortreflich zu allerhand eingelegten Arbeiten.

Auquili, blaue, auch wohl weisse türkische Leinwand, die von Halep nach Marseille in den Handel kommt.

Aurantium, s. Pommeranzen und Pommeranzenbaum.

Aures, eine Art Cadis, die in Frankreich unter dem Namen Fleurets bekannt sind. Sie werden zu Montauban gefärbt und zugerichtet. Es ist einer der dauerhaftesten wollenen Zeuge. Die Breite desselben ist 1/2 Stab.

Aurichalcum, s. Messing.

Aurikeln, wohlriechende Schlüsselblumen, (Auricula ursi, primula odorata.) fr. oreille d'ours, wachsen häufig auf den Gebirgen, und werden auch zur Zierde in unsern Gärten gezogen. Sie sind von verschiedenen, oft ausnehmend schönen Farben, als: braun, purpurfarben, gelb, violet, kolumbin, inkarnat, schwärzlich, weiß u. s. w. Die Blume ist einblätterig regulair; die Hülse einfach. Es ist zugleich ein Heil- und Wundkraut, das inner- und äusserlich gegen Brüche, Wunden, u. dgl. dient.

Aurin, s. Tausendguldenkraut.

Auripigment, Operment, (auri pigmentum) s. Arsenik.

Auros, eine Sorte bourdeauxer Weine, welche in kleinern Gebinden, od. Oxhöften v. 90 Pots zum Handel kömmt.

Aurum, s. Gold.

Aurum foliatum, s. Goldblatt.

Aurum fulminans, s. Platzgold.

Aurum in musculis, s. Muschelgold.

Aurum musicum, musivum, s. Musivgold.

Aurum sophisticum, s. Kunstgold.

Ausbruch, nennt man die köstlichen Sorten der ungarischen Weine, welche dem Range nach unmittelbar auf die Tockayer-Essenz folgen. Diese werden auf folgende Art verfertigt: man nimmt die Trauben, welche so eben Essenz gegeben haben, begießt sie mit Most von andern frischen Trauben, und läßt hierauf gehörig keltern. Der Ausbruch hat einen eigenthümlichen gewürzhaften Geschmack, ist süß, voller Feuer und sehr geistig. Man hat weissen und rothen Tockayer, Mengascher, St. Georger, Schikloscher und mehrere Sorten Ausbruchs.

Ausschuß, Brakke, fr. Rébut, heißt bei der Handlung eine Waare, die Fehler hat, für keine gangbare gelten kann, sondern von der guten abgesondert werden muß. An manchen Orten sind hierzu eigene Beschauer, Bracker oder Sortirer angestellt, darauf vereidet und in Pflicht genommen. Bei dem Stockfischhandel versteht man darunter die Ausschußfische, fr. Rétailles, oder die kleinen, gar zu unansehnlichen und magern Fische, die vom Bracker ausgeschossen werden. Beim Zuckerhandel sind

es Hüte ohne Spitzen, welche man der Syrupflecken wegen abgeschlagen hat; bei Porcellan sind es die Stücke, welche sich etwas krumm gezogen, welche kleine Flecken haben u. s. w.

Austern, Oesters, (Ostreae,) fr. huitre, sind bekannte zweischalige Muschelthiere, die an den Ufern der Nordsee, am mittelländischen, arabischen u. indianischen Meere häufig gefunden, und beim Ablaufen der See mit schweren Netzen ausgezogen, oder mit Schaufeln am Gestade zusammengescharrt werden. Sie werden nach dem unterschiedlichen Grunde, in dem sie sich aufhalten, in Berg- Sand- und Lehmaustern abgetheilt. Man fängt sie zwar das ganze Jahr durch, doch sollen sie, nach dem Urtheil der Kenner, beim zunehmenden Mond im Frühling, Herbst und Winter am besten seyn. Am wohlschmeckendsten sind die Austern von einem sandigen Boden, vorzüglich aber die sogenannten Bergaustern von Höhen, worauf Ebbe und Fluth wechseln. Sie sind größer und viel fleischigter als die übrigen; ihre Schalen sind flacher, dünner und oft so durchsichtig wie Horn. In England, das überhaupt die besten Austern liefert, zieht man die tiefer im Meer liegenden vor.

In Holland sind die seeländischen, welche bei Vlissingen und Middelburg gefangen werden, und in England die von Colchester, welche man in Holland Groenbartjes heißt, und in ganzen Schiffsladungen nach Hamburg bringt, berühmt. Die besten englischen Austern werden am Ausfluß der Colne-Maiden- und Biernbambroströme gefischt. In den Kanälen daselbst sind eigene Austerteiche, wo die Austern wachsen, und sehr fett werden. Aus dem geringsten Austersamen, der in die Teiche eingesetzt wird, werden in 2 bis 3 Jahren unzählig viele zum Essen taugliche Austern erzeugt. Man macht auch Behälter oder Parcs, ungefähr 3 Fuß tief, und zwar in salzige Sümpfe, die mit Salzwasser angefüllt werden, wenn die See fluthet; nachgehends läßt man das überflüßige Wasser durch Oeffnungen wieder heraus, so daß nicht mehr als 1 1/2 Fuß hoch Wasser in der Grube zurückbleibt. In diesen Behälter legt man Austern, die nach Verlauf von 4 oder 5 Tagen ganz grün werden, und sich daselbst 6 bis 8 Wochen verwahren lassen. Die Austern, welche man aus den Gruben nimmt, sind ein wenig salzig; die aus den Austerteichen noch mehr. Hieraus scheint zu folgen, daß die Austern in mehr oder weniger gesalzenem Wasser fortkommen.

In Dänemark werden diese Schalenthiere bei der Insel Sylt an den großen Austerbänken gesammelt, wo aber der Artikel ein Regal des Landsherrn ist. Auch das Amt Tondern liefert ihrer eine große Menge.

In Deutschland sind die hollsteinischen und jütländischen von Husum am bekanntesten; in Italien die Pfalaustern von Triest und die Arsenalaustern im Venetianischen. In Frankreich sind besonders die von Granville im Rufe. Die englischen Austern sind klein und fleischig, die hollsteinischen größer und fetter.

Man verkauft die Austern entweder in Schalen bei 100 Stück, oder auch schon ausgestochen in Fäßchen, mit ihrem eigenen Wasser begossen, oder mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblättern eingemacht. Bei kalter Witterung sind sie immer am häufigsten und besten zu haben, weil sie sich in der Kälte vorzüglich gut halten, da sie bei warmem Wetter, wenn sie verschickt werden, leicht aufspringen, zu riechen anfangen und verderben. Am stärksten werden sie von Hamburg aus nach allen Gegenden Deutschlands durch die dasigen Oesterkloevers verschickt. Sie sind in Fäßchen von 400, 500 und mehreren 100 Stück gepackt.

Die Schalen von den Austern werden von Apothekern, Weinhändlern, rc. verbraucht. An den Seeküsten, wo man die Austern häufig fängt, wird aus den Schalen sehr guter Kalk gebrannt, wie denn ein ansehnlicher Handel mit solchem Austerschalenkalk von Holland aus getrieben wird. Nur zum Tünchen an freier Luft taugt derselbe nicht. Die Austerschalen dienen auch, gute Holz- und Steinkitte daraus zu verfertigen. Mit Leinöl gerieben, geben sie eine Farbe, welche die Kartenmacher gebrauchen.

igitized by Google

Mit dem daraus gebrannten Kalk werden in Schweden verschiedene Thierhäute gebeizt.

Au-Tai, die schlechteste Gattung des Theeboues, mit gelbbraunen Blättern.

Auvernat, Auvernat-desgrouais, ein dicker, geistiger, rother Wein, von sehr angenehmen Geschmack, der bei herrschaftlichen Tafeln in Frankreich zum Nachtisch aufgetragen wird. Er wird um Blois an der Loire gezeugt. Man färbt auch mit demselben, weil er sehr gedeckt ist, die weissen Weine. Er ist in Tonneau von 2 Pieces, jede zu 240 pariser Pinten. Man zieht ihn von Orleans. Ein Jahr alt, ist er trinkbar, und nach 2 bis 3 Jahren vortreflich.

Aureaune, Bardeau, im französischen Holzhandel, eine Art hölzerner Schindeln, die häufig zum Dachdecken verbraucht werden.

Auxerre-Wein, ein sehr guter Burgunderwein aus der Gegend von Auxerre am Fluß Yonne, der in großer Menge gewonnen und nicht blos in Frankreich, sondern auch in Deutschland geschätzt wird. Man hat eigentlich vier Sorten davon. Die beste ist von la Chairette, Migraine ꝛc, die zweite und dritte, welche sehr gute Tischweine abgeben, sind die gewöhnlichsten im Handel. Alle Sorten halten sich gut auf dem Lager. Der Muid von Auxerre hält 2 Feuillettes, jede von 150 Pinten. Die Quantität des um Auxerre jährlich gewinnenden Weins rechnet man zu 15000 Muids.

Auxey, eine rothe Sorte Burgunderweins, von der zweiten Klasse.

Auxy, Laine d'Auxy, eine feine Sorte französischer Wolle, die größtentheils zu Abbeville und Amiens gesponnen und zubereitet wird. Man verarbeitet sie hauptsächlich zu Tapeten, Spalieren, Strümpfen u. dgl.

Axminsters englische wollene Fußtapeten, oder Teppiche, die von dem Orte, wo sie gemacht werden, den Namen haben. Man handelt sie bei Quadrat-Yard.

Axt, fr. la cognée, ein eisernes Werkzeug, von bekannter Bildung, womit die Eisenhändler Handel treiben. Es gibt gar vielerlei Arten dieses Artikels, z. E. Holzärte, welche die Holzschläger gebrauchen; Zimmerärte für die Zimmerleute, und zwar Bindärte, (das Bauholz zu beschlagen), Schlichtärte, (es zu schlichten,) und Kreuzärte, (zum Ausschlagen der Zapfenlöcher). Auch die Aerte für Wilde und Schwarze in Amerika und Afrika machen einen beträchtlichen Handelszweig für die Kaufhäuser aus, die dahin ausrüsten. Man zieht diese Gattung bis jetzt noch aus England, weil dasselbst der gemeinste Schwarze oder Wilde nur gut verstählte Waare, fr. haches de prèmiere qualité, abnimmt; die andere aber durchaus nicht will.

Axungiaceti, s. Thran.

Ay, eine von den feinsten und besten Sorten der weissen auch rothen Marneweine in Frankreich. Der weisse wird zur ersten Klasse des Champagners gerechnet, der rothe zur zweiten. Man zieht sie von Epernay und Rheims.

Ayri, eine amerikanische Palmenart, die ein hartes schwarzes im Wasser untersinkendes Holz hat. Man nennt es Aethiopisches Ebenholz und verkauft es oft für ächtes Ebenholz.

Azara, s. Azera.

Azedarach, (Melia Azedarach L.,) Paternosterbaum, weisser Cocos, stammt aus Sicilien ab, und ist von da nach Spanien, Frankreich und andern Gegenden verpflanzt worden. Der Baum hat jene Benennung davon, daß ehedem die Mönche die Fruchtkerne mit Pfriemen durchlöchert, angereihet, und als Rosenkränze gebraucht haben. In Frankreich heißt er deswegen auch heiliger Baum. Aus derjenigen Abart dieses Baums, welche man die immergrünende nennt, wird ein Oel gepreßt, welches man zum Bemalen der baumwollenen Zeuge gebraucht.

Azera, oder auch Azara ein baumwollenes Gewebe, oder ostindischer Therindam, das die Franzosen von Pondichery nach Europa bringen.

Azerbes, zu Marseille die Muskatnüsse in Stücken od. Rompen.

Azars, wollene Zeuge in Böhmen und Mähren, die zur Kleidung dienen, und 7/8 Wiener Elle breit sind.

Azur, hat im franz. Handel folgende Bedeutung: a) Bleu d'Azur, die blaue Smalte, b) Azure mail, das Ultramarin oder die engl. blaue Farbe. c) Azur de roche, der Armenier- oder Lasurstein.

B.

Baarden der Wallfische, s. Fischbein und Barden.

Babinen sind russische braune Katzenfelle, von dem Frauenzimmer zu Unterfutter der Pelze und Kleider gebraucht.

Bacallao im Spanischen, oder Bacalhao im Portugiesischen, der Kabliau und Stockfisch.

Bacharacher, ein lieblicher angenehmer Rheinwein, aus dem Gebiet der Stadt und des Amtes Bacharach.

Bacharis, s. Dürrwurz.

Bachbungen, (Veronica beccabunga L.), fr. véronique aquatique, eine Art Ehrenpreiß, wovon das Kraut in den Apotheken wider den Scharbock, 2c. gebraucht wird. Auch der ausgepreßte Saft dient gegen allerhand Uebel.

Bachholder, s. Hollunder.

Bachmünze, s. Münze.

Bacillen, Meerfenchel, (Crithmum maritimum L., Foeniculum marinum) fr. le fenouil marin, ein ständiges Gewächs, allenthalben voller Blätter, das beinahe eine Elle hoch wird. Es hat längliche, feiste, weißliche Blumen, und einen wohlriechenden Samen, beinahe wie Rosmarin. Es wächst an steinigten Orten, vornehmlich in Italien. Man pflegt es wie Kapern einzumachen, und als Salat zu speisen. Der Same, das Kraut und auch die Wurzel werden in der Medizin als eröffnende und harntreibende Mittel gebraucht.

Bacillus regius, s. Goldwurz.

Backbonnes, s. Barden.

Backrädlein, franz. rouleaux, oder roulettes de pâtisserie, zum Zerschneiden des Mehlteichs. Davon liefern Nürnberg, Fürth 2c. messingene mit rothem Stiel, roulettes de pâtisserie, de cuivre à manche rouge ou de cedre; mit doppelten Rädlein, doubles à manche rouge; doppelte ohne Heft, sans manche à deux roulettes.

Backsteine (holländische) werden häufig aus den Niederlanden nach Niedersachsen 2c. gebracht. Die meisten gebrannten Steine liefert die Gegend um Gouda. Man hat von diesen achterlei Sorten, nämlich 1) Brovensteenen, roth von Ansehen, und zum Häuserbau dienlich. 2) Onderstеenen, heller von Farbe, auch zugleich härter von Masse, als die vorige, übrigens zu dem nämlichen Gebrauch. 3) und 4) blaue und gelbe Klinkers, die sich im Ofen geworfen haben, und zum Bepflastern der Gänge und der Ränder an den Straßenhäusern dienen. 5) u. 6) Plary oder Plafay, blaue oder gelbe Klinker von gerader und ebener Form. 7) u. 8) Lekkajesteenen, Bracken, enthaltend die beim Brennen zusammengelaufenen Stücke. In manchen holl. Brennereien hat man noch Stallklinkers, 6 Zoll lang, 3 5/12 Z. breit, 1 1/2 Z. dick. Diese haben eine rothe Farbe, und vorzügliche Härte. Eine längere noch festere Sorte, 8 1/2 Z. lang, heißt Hardе-Moppen. Metzell-Steenen endlich, sind ordinäre Mauersteine. Alle handelt man bei 100 Stück.

Bacun oder Bakun, eine Sorte podolischen und ukrainischen Blättertabak, die besonders zu Schnupftabak verarbeitet wird.

Badensche Weine, in dem Großherzogthum Baden wachsende Weine, sind zum Theil, wie die aus dem Hochbergischen sehr fein und schön, und gehen sogar häufig nach der Schweiz und nach Frankreich, wo sie nicht selten mit oder ohne Zusatz für Burgunder verkauft werden. Die Herrschaft Ba-

Digitized by Google

denweiler liefert den schönen Markgräferwein, der den Neckerweinen im Wirtembergischen noch vorzuziehen ist; s. auch Markgräfler.

Badjaga, (Badiaga major, auch spongia fluviatilis,) eine Wasserpflanze in Rußland, die gedörrt und zu Pulver gerieben gegen Augenentzündungen dient. Das Weibsvolk gebraucht sie auch zur Schminke. Es ist eine Art von gehörntem Wassermoose, das sich in sanftfließendem Wasser ans faule Holz und an andere Gewächse ansetzt.

Badian, Sternanis, (Illicium anisatum, Anisum stellatum,) fr. la badiane, ein gewürzhafter Same aus der Tartarei und Ostindien, in Geschmack und Wirkung unserm Anis ziemlich ähnlich. Man bringt ihn besonders aus China, und von den philippinischen Inseln. Der Baum, welcher diesen Sternanis trägt, hat traubenförmige Blüte von der Größe wie beim Pfeffer. Das Holz sieht aschgrau aus, und riecht wie Anis. Es wird von Kunsttischlern zu eingelegten Arbeiten gebraucht. Der Badian führt den Namen Sternanis, weil er äusserlich einen Stern bildet, aus 6, 7 auch wohl mehreren aus einem Punkte hervorschiessenden Zacken. Wenn sie oben aufspringen, so zeigen sie so viele glatte Körner als sie Strahlen haben. Die beste Kraft des Badians liegt in diesen Zacken und in der äussern Schale; die Körner thun schon viel schwächere Wirkung. Der Artikel wird theils zur Medizin, theils auch beim Theeaufguß und beim Branntweinbrennen verbraucht. Seine Arzneikräfte sind die, daß er erwärmt und das Blut versüßt. Er ist gemeiniglich in Kisten von 250 — 260 Pf. netto Gewichts. Die Waare muß rein, ohne Staub, auch nicht verlegen seyn. Ausser dem Samen und Holze bringen die Holländer auch den vom Sternanis abgezogenen Arack, und ein destillirtes wesentliches Oel zum Handel, welches dem Anisöle ziemlich gleicht, jedoch heller, subtiler und stärker ist. Endlich führen die Materialisten auch noch eine Rinde, die sie Cortex Anisi Stellati oder Cortex Lauola nennen. Ob aber diese Rinde von eben dem Baum sey, der den Badian gibt, ist noch ungewiß. Sie besteht aus Stücken, die 1/2 Fuß lang, und kaum eine Linie dick sind, im Durchmesser aber haben sie die Dicke eines Fingers. Ihr äusserer Theil ist runzlicht und grau, und läßt sich leicht mit den Fingern zerreiben; ihr innerer Theil hingegen ist fester und braunschwarz. Ihr Geschmack ist eben so gewürzhaft und süßlich, wie bei dem Sternanis od. Sassafrasholz.

Badines, cannes badines, im franz. Handel, die Handrottingen, Reete, oder Spazierstöcke.

Bados, eine Gattung rother Weine von Bourdeaux, die in Fässern von 110 Pots verfahren wird.

Badstuben nennt man eine gute Sorte Flachs oder Hanf, die ihren Zunamen von den Badstuben der russischen Bauern bekommen hat. Geschnittener Badstubenflachs ist rigischer Flachs, welcher nach der Bracke zu Riga umgebunden wird. Die Gebinde haben die Form des Ristendreibands und des Rossietschen Flachses; aber der Bracker gibt ihm noch über dem Spiegel einen Einschnitt. Spiegel heißt das Band unter dem Flachskopfe, und dieses Band ist, so wie auch bei dem Rakitzscher selbst, und bei dem Ristendreiband, breiter auseinander gezogen. Badstuben-Pateruoster, ist eine rigische Hanfsorte. Bei den Gebinden ist die besondere Form zu merken, indem man die Enden immer mit Bindfäden befestigt, und sie so mit dem folgenden Bunde zusammenhängt.

Baffern, schlechte rohe Arten von Zucker, s. Zucker.

Baftas, Baffetas eine Art ostindischer Katune, die durch die ostindische Kompagnie nach Europa gebracht wird. Es gibt hiervon vielerlei Sorten. Z. B. die holländische ostindische Gesellschaft liefert: ordinäre Baftas Jugdia von dreierlei Nummern, die 24 Cobidos lang und 1 7/8 E bis 2 E. breit sind; diese gelten 6 bis 7 fl. das Stück. Zweite Sorte, von gleicher Länge und Breite, aber feiner, um ein Drittel höher im Preise. Gebleichte Baftas, Patna de Hilza, von dreierlei Nummern, 1 1/2 E.

breit und 36 E. lang zu 13 bis 14 fl. Weisse Baftas Patna, 1 5/8 bis 2 E. breit: Sogenannte Sadraspatna, 22 1/2 Elle lang und 6/4 breit, zu 9 bis 10 fl.

Die dänische asiatische Gesellschaft bringt zum Handel: Baftas Pulcah, die 1 3/8 Elle breit und 17 bis 18 kopenhagener Ellen lang sind; Call-patty, 1 3/8 E. bis 5/16 breit und 16 bis 17 Ellen lang; feinere Sorte 17 bis 18 E. lang; Baftas Lukipore, 1 3/8 bis 5/16 E. breit 16 bis 17 Ellen lang; Baftas Jugdea, 1 5/16 E. breit und 16 Ellen lang; Baftas Chadra, 1 3/16 bis 7/16 E. breit und 25 bis 26 E. lang; feinere Gattung, 1 3/8 bis 7/16 E. breit und 17 Ellen lang; Kai-epath, 1 7/16 bis 6/4 E. breit und 20 Ellen lang; Chittabutly, 1 3/8 E. breit, 16 bis 17 E. lang; Baftas Patna, 24 bis 25 E. lang, 1 5/16 auch wohl nur 1 3/8 breit; Baftas Chandpore, 1 3/8 breit, 28 1/2 bis 29 E. lang; endlich, blaue Baftas, 11 bis 11 1/2 Elle lang und 1 3/8 bis 7/16 E. breit.

Die Engländer bringen folgende Sorten Baftas zum Handel: Baffetas narrow white (schmale weisse), 1/2 franz. Stab breit und 13 1/2 lang; Baffetas broad-white (breite weisse), 3/4 breit und 14 Stab lang; Baffetas broad-brown (breite graue oder ungebleichte) und narrow-brow (schmale graue oder ungebleichte); diese halten 1/2 Stab in der Breite und 14 in der Länge, jene aber sind 3/4 breit und eben so lang als die andern. Der größte Handel mit dieser Waare von Europa aus, wird nach den afrikanischen Küsten getrieben, wo sie ausserordentlich beliebt ist.

Bagues, im französischen Handel die Ringe. Bagues clinoants ou clinquants, Schnurringe; bagues argentées et émaillées, versilb. u. emaillirte Ringe; plus fines, sur cartes, auf Karten aufgenähete; pour enfans, enfilées par 20 douzaines la ficelle, Kinderringelchen, wo 20 Dutzend an einer Schnur angereihet sind; de tombac dorée, tombackene vergoldete; jaunes et blanches, peintes et unies, gelbe und weisse, bemalte und unbemalte; bagues à une pierre, Fingerringe mit 1 Stein; bagues d'etain avec et sans pirres, 2 douzaines à la corde, zinnerne mit und ohne Steine, 2 Dutzend an der Schnur.

Baguette, s. Bay.

Bahama, im amerikanischen Handel die feinste Sorte Indigo aus Florida.

Bahamaholz, s. Allerheiligenholz.

Bahia, ein Zucker von der Bay Allerheiligen; s. Zucker.

Baigue, eine Art Ratin, die häufig in Flandern gewebt wird. Die einfachen Sorten sind 7/4, die doppelten aber 8/4 E. breit.

Bailleul, eine vortrefliche Gattung Käse, der um Bailleul in Flandern gemacht wird. Er ist in ganz Frankreich beliebt.

Bailloque, oder Bayoque, im fr. Handel, Strausfedern, die von Natur weiß und braun gemischt sind. Man schätzt sie zwar weit geringer, als die ganz weissen, doch werden sie ebenfalls von den Feder-Schmückern verbraucht.

Bajonnette sind die bekannten Stechwerkzeuge, welche mittelst einer Dille auf den Lauf des Gewehrs gesteckt und durch eine ringartige Vorrichtung und einen Haken darauf festgeschoben werden. Man verfertigt sie in den Gewehrfabriken, in Deuschland z. B. zu Solingen, Herzberg, Suhl ꝛc.

Bair, s. Roussillonwein.

Balaena, s. Wallfisch.

Balanus myrepsica, s. Beennuß.

Balas, s. Ballasrubin.

Balassor, Ballassor, ein zu Balasor in Orixa zwischen dem Vorgebirge Punto de los Palmeres und der Mündung des Ganges aus Baumrinde gemachtes im Englischen Handel vorkommendes Zeug. Die Stücke sind nach französischem Maaß 8 Ellen lang und fast 3/4 Ellen breit. Auch Coton und Schnupftücher werden aus demselben Material verfertigt.

Balastri heißen die schönsten Draps d'or, die zu Venedig verfertigt und von da zur See nach den Levantischen Häfen versandt werden.

Balaustium, s. Granatbaum.

Balazees, Sauvaguzees von Suratte, sind weiße baumwollene Zeuge, die in Suratte und der benach-

Digitized by Google

barten Gegend 13 1/2 Ellen lang und 3/8 Ellen breit verfertigt werden.

Baldrian, Katzenkraut, (Valeriana L.) ein Kraut mit einblätterichen, nicht regelmäßigen Blümchen, welche in einem Busche beisammen wachsen. Das ganze Kraut, hauptsächlich die Wurzel, eröffnet, treibt Schweiß, widersteht dem Gifte, und wird sowohl innerlich als äusserlich als Arznei gebraucht. Es gibt auch hie und da einen Ausfuhrartikel ab. z. E. in Steyermark, wo es häufig wächst, wird es sammt der Wurzel aus der Erde gehoben, getrocknet, in Fässer gepackt, und über Triest nach der Türkei und verschiedenen Ländern in der Levante verfahren. Man verbraucht es im Orient häufig zu Räucherwerk und Bädern.

Balken, fr. la poutre, sind große starke vierkantig auch wohl achtkantig zugehauene Holzstücke, die zum Häuser- und Schiffbau nothwendig gebraucht werden. Zum Schiffbau schneidet man hauptsächlich starke Bolken daraus. Sie haben 2 breite und 2 schmale Seiten. Man treibt sowohl mit den eichenen als auch mit den tannenen von Danzig, Königsberg, Riga, u. s. w. aus, einen wichtigen Handel nach Frankreich, Spanien und andern Ländern. Danzig liefert insonderheit fichtene Balken von 10 bis 50 Fuß Länge, 9 bis 18 Zoll Breite, und verkauft diese Waare nach Kubikfuß. Riga unterscheidet seine Balken in polnische und in Zimmerbalken, von 11, 12 bis 13 Daumen, in englische mehrkantige Brussen, von 2/3 6 und 1/3 7 Faden, und handelt per 38 Fuß zu so und so viel Rthlr; Auch hat es 3, 4, 5 und 8 fadige; ferner polnische Balken auf holländische Art, u. s w. Memel hat 18 bis 50 Fuß lange, 12 bis 14 Zoll dicke, die nach englischem Fuß in holländischem Kurant gehandelt werden. Die fichtenen Balken von Memel werden sehr geschätzt, weil das Holz gesund ist, und wenig Splint hat, ein Umstand, der besonders beim Fichtenholz von Erheblichkeit ist. Die Norweger, welche viele Balken ausführen, unterscheiden diesen Artikel in Wurzelbalken, Maasbalken, und Untermaasbalken. Die erstern sind vom untersten Theil eines Stammes. Die über 12 — 14 Zoll hamburger Maas im Durchmesser halten, nennt man schwere Wurzelbalken. Maasbalken sollen aus dem mittlern Theil des Baumstammes, und halten 12 — 13 Zoll an ihrem dikkern Ende. Diese heißen auch wohl ordinäre Sägebalken. Die zuletzt genannten Untermaasbalken sind vom obern Theile des Stammes, und halten am dickern Ende 10 bis 11 Zoll im Durchmesser. Balken, die nur 10 bis 14 Fuß lang sind, werden Stompen genannt. Greinen Balken nennt man in Norwegen und an der Ostsee, die föhrnen oder kiefernen vom Pynus sylvestris L. Die Balken aus der Ostsee sind viereckig behauen; hingegen in Norwegen wird nur die eine Seite ganz behauen, und am dicken Ende werden alle Seiten mit der Axe ein wenig geebnet, damit sie auf den Schlitten fest liegen.

Balkunders, in Norwegen, das kurze etwas starke Sparrenholz, 12—14 Fuß lang.

Balland ein feiner rother Franzwein, der in Touraine gezeugt, sowohl in Frankreich als auswärts Vertrieb findet.

Ballasrubin, fr. balai-rubis, eine Art Rubin, von bleichrother Farbe, der zuweilen ins bläulichte spielt.

Ballate, in Sicilien die Soda in großen Stücken. Ballate heißt auch eine Art weisser, und schwarzer Soda die auf den Philippinen gewonnen, und in Menge nach China verfahren wird.

Ballauca, schwarzwollenes, mit Ziegenhaar vermischtes Zeug, aus den Manufakturen zu Linz im Oesterreichischen.

Balleisen oder Bolleisen, ein starkes, aber schwammiges Stangeneisen, das nur zu starken Sachen, aber nicht zu kleinen Stücken taugt. Es wird auf dem Eisenhammer zu Sangerhausen gemacht.

Ballen (Breslauer), verschiedene Sorten Bettleinen, die häufig zu Breslau und in andern Gegenden Schlesiens gewebt werden. Es gibt davon dreierlei Hauptsorten, als 1) Zwillichballen, 2) Leinwandbal-

Digitized by Google

len, und 5) Schürzenleinwandballen. Sie halten 30 bis 36 schlesische Ellen im Stück, und gelten, nachdem sie mehr oder weniger fein sind, 3, 4 bis 6 Thaler. Man hat sie breit oder schmal, dunkelblau gestreift, und doppelt zusammengelegt.

Niederländische Ballen, nennt man die gezogenen damastartigen Bettzeuge, in welche Figuren eingewebt sind. Diese kosten nach ihrer Feine 6 bis 10 Rthlr., auch wohl noch mehr.

Geblümte breslauer Ballen werden auch in Menge von den dasigen Züchnern verfertiget. Eine grobere und wohlfeilere Sorte liefern Zuckmantel und andere Gegenden in Schlesien und Mähren. Sie gehen häufig nach Hamburg, Holland und Italien. Züchenleinwand ist in Stücken von 42 Ellen, und wird besonders nach Italien ausgeführt. Die blaugestreiften werden auch buntgedruckt, und in Spanien zu Tapeten verbraucht. Sachsen hat jetzt diesen Zweig vorzüglich in Händen.

Ballenzinn, Bergzinn, oder Gattern, das Zinn, welches auf den Schmelzhütten in Sachsen und Böhmen über große eiserne Platten gegossen, und hernach in Ballen zusammengerollt wird. Ein Ballen wiegt 10 bis 15 Pfund.

Ballinges, eine Art Droguette, zu Coutances in Frankreich gewebt. Das Zeug ist halb Leinen und halb Wolle.

Balnot, eine Sorte Burgunderwein, die ihrer Güte wegen sehr im Rufe steht. Sie wird nach der ehemal. Pikardie, wie auch nach Paris, Flandern u. Holland verfahren.

Balsam, (Balsamum,) fr. le baume. Hierunter versteht man im Allgemeinen eine öligte fettigte Materie, welche einen angenehmen, durchdringenden Geruch, und stärkende, vor der Fäulniß bewahrende Kräfte besitzt. Ausser dem natürlichen aus gewissen Bäumen (wie Amyris baliamsifera, alemifera, maritima, protium gileadensis) fließenden Balsam gibt es noch eine Menge künstlicher, die in Apotheken nach Beschaffenheit der Bedürfnisse zubereitet werden. Unter den erstern befindet sich der Balsam von Jericho oder Mecka, Opobalsamum von den Materialisten genannt, der sehr kostbar und theuer ist, der Tolutanische aus Neuspanien; der Peruanische weisse u. schwarze, der Covahubalsam aus Brasilien, der Jägerbalsam von St. Domingo, der canadische weisse, und der Rakkasira. Erkünstelte sind der Schlagbalsam, der Rosen-Lavendel-Lebens-Schwefel- u. eine große Menge anderer Balsam-Sorten. Braunschweigischer Balsam ist ein Wundbalsam, den die Gebr. Gravenhorst verfertigen, und in Flaschen von 1/4 Pfund, oder in Lothgläsern zum Handel schicken; Augsburger, liefern die Laboranten Schaur, Kiesow und Leo's Wittwe.

Balsam, orientalischer, Balsam von Jericho, Balsam von Mecka (Opobalsamum), ist ein Produkt des glücklichen Arabien und Aegyptens, das von Cairo zu Markte gebracht wird. Der Baum, von dem man diesen Balsam gewinnt, ist von der Größe eines Granatapfelbaums, hat kleine Blätter wie die Raute, und ist schön lichtgrau von Farbe. Das Holz ist röthlich und harzig; die Blüte weiß und hat einen lieblichen Geruch. Die Frucht ist eine kleine Nuß, blos mit einer einfachen braunen Haut umgeben, worin eine Mandel steckt. Oft aber findet man statt dieser die Schalen mit einer gelblichen, bittern und scharfen Feuchtigkeit angefüllt. In den Monaten Junius, Julius und August ritzen die Araber den kleinen Baum mit einem Eisen, worauf der Balsam herausrinnt, und gesammelt wird. Der Saft heißt Opobalsam, die Frucht Carpobalsam, und das Holz Xilobalsam. Der frische Balsam ist weiß von Farbe; er wird hernach grün, endlich goldgelb und dick, wie Terpentin. Der Geruch ist angenehm, aber durchdringend; der Geschmack bitter. Er wird aus Gewinnsucht nicht selten mit Terpentin verfälscht. Um zu prüfen tröpfelt man

Digitized by Google

etwas vom Safte in ein Glas Wasser. Ist er ächt, so fallen die Tropfen zwar zu Boden, steigen aber gleich wieder in die Höhe, schwimmen oben, lösen sich hernach auf, und zergehen im Wasser; bald scheiden sie sich wieder und gerinnen. Der verdickte Saft wird nun weiß wie Milch. Ist aber der Balsam verfälscht, so sinken die Tropfen wohl auch auf den Grund, kommen aber nachher nicht mehr in die Höhe. Man bekömmt diesen Artikel von Venedig, Livorno u. Marseille, und zwar in kleinen bleiernen Fläschchen. Man handelt ihn nach Unzen. Seine Kräfte bestehen hauptsächlich darin, daß er die Lebensgeister ermuntert, die Nerven stärkt, vor Fäulniß bewahrt, u. dgl. Auch ist er in der Schwind- und Lungensucht mit Nutzen zu gebrauchen. Die Frucht vom Balsambaum aus Judäa, welche man in Apotheken und Droguereiläden findet, ist ein länglichtrunder Kern, etwas kleiner als eine Erbse. Sie verläuft sich in eine Spitze, die einen Stiel hat, dessen Rinde runzelicht, braun und auf den Seiten gesprengt ist. Er hat, wenn er recht steif ist, ein kleines balsamisches, öligtes und weißlichtes Mark in sich, das einen angenehmen Geschmack u. Geruch hat. Man hält das Carpobalsamum, welches gelb von Farbe, groß, schwer, von auf der Zunge brennendem Geschmack ist, fürs beste, da hingegen das alte wurmstichige, staubige, leere, geruchlose nichts taugt.

Balsamapfel (Momordica balsamina L.) fr. la merveille, eine ursprünglich von Ceylon und aus Amerika abstammende, angenehme, rothgelbe, länglichrunde, und hohle Frucht, die im Julius und August auf eine artige gelbe Blume folgt. Letztere besteht aus einem Blatte, welches sich so ausbreitet, und so tief eingeschnitten ist, daß es aus fünf besondern Blättern zusammengesetzt scheint. Wenn die Frucht reif geworden ist, so springt sie nicht nur von selbst auf, sondern auch, wenn man sie anrührt. Sie wirft dann die am Rande ausgezackten Kerne von sich, welche man mit Mühe wieder zusammensuchen muß. Daher sollte man sie, wenn die Frucht sich geöffnet hat, sogleich behutsam herausnehmen. Das aus den Früchten gepreßte Oel wird als ein vorzügliches Wundmittel gebraucht, und zu allerhand Balsamen, Salben und Pflastern angewandt; wie es denn wirklich alle frische Wunden ohne Entzündung binnen wenig Tagen heilt.

Balsambaumholz, (Xylobalsamum). Unter diesem Namen bringt man holzige, dünne, gekrümmte, knorrige und ästige Stämme und Zweige von der Stärke einer Gänsefeder oder eines Fingers dick, zum Handel. Sie sind mit doppelter Rinde bedeckt, wovon die äussere dünn, verschrumpft und braunroth, die innere aber blaßgrün ist. Geruch und Geschmack kommt, wenn der Artikel frisch ist, dem Balsam sehr nahe.

Das wahre Holz vom Balsambaume ist in den Offizinen selten. Findet man es auch zuweilen darin, so ist es alt und unkräftig.

Balsam, peruanischer, wird aus Peru über Cadix zum Handel gebracht. Man erhält ihn da theils durch Einschnitte in gewisse Gewächse, theils rinnt er auch von selbst heraus. Es gibt davon drei bis viererlei Sorten. Die weiße und beste zeigt sich als ein dünnes, flüßiges, reines und fast wie Benzoe wohlriechendes Harz. Der trockene peruanische Balsam ist ein hartes röthliches und wohlriechendes Harz, das in Schalen zu uns gebracht wird. Gemeiner schwarzer peruanischer Balsam ist klebrig wie Terpentin, von Farbe schwarzbraun, hat aber auch einen lieblichen Geruch, der dem Storax ziemlich nahe kommt, und einen etwas scharfen Geschmack. Diese Sorte wird in der Medizin am stärksten verbraucht. Sie kömmt von dem Holze und den Aesten des Balsambaumes, welche man auskocht. Die verschiedenen Arten des peruanischen Balsams werden hauptsächlich bei Wunden und Schäden viel gebraucht; auch bereitet man noch sonst in Apotheken allerhand Mittel hiervon. Der Artikel wird nach Pfund gehandelt. Man zieht ihn ausser Cadix auch von London und Amsterdam.

Balsam von Copaiva oder Copahu, Brasilianischer

Digitized by Google

Balsam, Copaivaöl, s. Copabubalsam.

Balsam von Tolu, ein weisser oder goldgelber, leichter, zäher Balsam, von gutem und süßem Geschmack, auch lieblichem Geruch, wie Jasmin- oder Citronblüte. Er wird aus Neuspanien zum Handel gebracht. Seine Eigenschaften sind die, daß er zertheilt, erwärmt und heilt.

Balsam, ungarischer, Carpatischer Balsam, Balsamus Carpathious, eigentlicher Cederbalsam. Diesen erhalten wir aus dem Zipser Komitate in Ungarn und aus den benachbarten Gegenden. Der Baum, der diesen Artikel gibt, (Pinus cembra, L.) hat fünf beisammenstehende Blättchen, mit eyrunden Zapfen, die aus ovalen hohlen Schuppen bestehen, und keilförmige, mit keiner häutigen Einfassung versehene Samen tragen. Das Holz davon riecht angenehm, und in die davon verfertigten Kleiderschränke sollen keine Motten kommen. Der Balsam, welcher vorzüglich zu Fölck, Gerlsdorf ꝛc. gepreßt wird, ist von durchsichtiger weisser Farbe, dabei sehr flüssig; er schmeckt und riecht wie Wachholderöl. Er wird innerlich und äusserlich gebraucht; innerlich muß man damit behutsam seyn, weil er hitzig ist. Aeusserlich soll er wider Brausen der Ohren, Schwindel, gegen die Rose ꝛc. dienen.

Balsam Rakirischer, von einem noch unbenannten amerikanischen Baume, kommt selten im Handel vor.

Balsam-Zaccum, Zaccanöl von einem Baume in Palästina, der unserm Pflaumenbaume ähnlich ist. Die den großen Eicheln ähnlichen Früchte enthalten einen öligten Kern, welcher ausgepreßt den Balsam gibt. Das Oel wird erst mit den Händen ausgepreßt. Man erhält dann die beste Sorte. Durch nachmaliges Stampfen mit warmem Wasser erhält man die schlechtere. Das Zaccumöl (dem süßen Mandelöle ähnlich) von den Arabern in kleinen ledernen Schläuchen nach Syrien zu Markte gebracht, ist gewöhnlich mit Baumöl verfälscht.

Balsamita, s. Frauenmünze.

Balsamita minor, s. Kunigundkraut.

Balsampappel, Takamahakbaum (Populus balsamifera). Die Knospen dieses schönen in Nordamerika wachsenden Baums enthalten den zähen gelblichen Saft zu dem officinellen Takamahak; und das weiche weiße Holz ist auch zu manchen Arbeiten nützlich.

Balsamtanne (Pinus balsamea) Engl. Balm of Gilead Fir, eine hohe Tanne von Neuyork, Virginien ꝛc. mit Beulen auf der Oberfläche des Stammes, welche einen wohlriechenden Terpentin enthalten, der zum Schiffbau sehr brauchbar ist, aber auch für den Balsam von Mekka verkauft wird.

Balsamum sulphuris, s. Schwefel.

Bambagine, in Italiens Handel, die Baſinzeuge und die baumseidenen Gewebe.

Bambochen, in Frankreich, kleine Stöcke von Bambusrohr mit und ohne Knorren, die man aus Ostindien bringt.

Bamboo, Biscuitporcellan, ein rohr- oder strohartiges englisches Steingut.

Bambus, Mambu, Bambusrohr arundo Bambus L.) in Indien an sumpfigen Orten wachsendes Rohr, zum Geschlecht des Schilfrohrs gehörig, welches vorzüglich zu Stöcken dient. Es ist zuweilen so hoch, als unsere Pappelbäume. Das Laub ist etwas länger, als das vom Oelbaum. Die Knoten oder Gelenke des Stammes stehen 1 1/2 Spanne weit von einander. Auf den malabarischen und koromandelschen Küsten findet man in diesen Knoten eine weisse, gestockte Materie, die die Indianer in ihrer Sprache Bambuzukker nennen, und zur Arznei gebrauchen. Die Chineser verfertigen auch ein Papier aus diesem Marke. Das ungemein leichte, elastische und doch sehr feste Holz dient zu allerlei Flechtwerk, zu Tischen, Stühlen ꝛc. Die Blätter dienen zum Verpacken der Waare ꝛc. Die jungen Sprossen, welche unten herum ausschlagen, werden mit unter den Achiar genommen. s. auch Rottingen und Röhre.

Bananasfeige, Muse der

Digitized by

Weisen (Musa sapientum), eine dem gemeinen Pisang sehr ähnliche indianische Pflanze, mit Früchten von sehr angenehmem Geschmack.

Bancazinn, ein ostindisches Zinn, das von unsern Kompagnien zugeführt, und am meisten in den Glasfabriken zur Spiegelfolie angewandt wird. Es kommt besonders über Holland, wo man es bei 100 Pfund handelt; s. Zinn.

Band, fr. ruban, it. nastro, ein aus Leinen, Wolle, Seide, oder Gold und Silber verfertigtes schmales Gewebe, das zu Binden, Besetzungen und allerlei Verzierungen angewandt wird. Man hat Bänder von unterschiedlicher Feine, Breite, Farbe und Mustern. Es gibt Zwirnband, Wollenband, Floretband, Atlas- Grosdetours- und Taffetband, gesticktes, bemaltes, so wie Band mit goldenen und silbernen Blumen und Mustern durchwirkt ꝛc.

Entweder verfertigen diese Waare die Bortenwürker, Posamentirer und Schnürmacher; oder man macht sie in eignen Bandfabriken auf sogenannten oft vom Wasser in Bewegung gesetzten Mühlenstühlen (oder Bandmühlen) deren jeder nicht selten auf einmal mehrere Dutzend Bänder webt. Unter solchen Bändern sind besonders die englischen von Coventry und Spitalfields, welche selbst nach Frankreich durch den Schleichhandel eingeführt werden, ein ausserordentlich gangbarer Artikel; ferner die lyoner, mayländer, baseler, haarlemer, berliner und elberfelder.

Die ganz reichen Bänder sind nur auf der rechten Seite mit reichem Faden od. Schagrin, d. i. mit einem wie eine Raupe fein gekräuselten, zum Schattiren gesponnenen Faden durchwebt. Die halbreichen haben nur einige Ranken oder Stellen von reicher Art; die übrigen Blumen bildet oder malt die Seide. Diese beiden Sorten nennt man nach den broschirten seidenen Zeugen, Stoffbänder.

Die glatten Bänder unterscheidet man in Englisch- und Franzband; in Moirband oder gewässertes, in Atlasband, und Taffetband. Die erstern bestehen aus Grosdetour-artig gewebten, oder gerippten starken Bändern. Die Moirbänder unterscheiden sich durch die stärkern Rippen, und durch die wolkigte Wässerung, welche ihnen durch eine kalte od heisse Presse mittelst dünner Papierspäne eingedrückt wird.

Taffetbänder sind die leichtesten und wohlfeilsten. Schmale Bänder von Seide und mit Schattirung, heißen Kometenbänder.

Die seidenen Bänder aus Basel, Zürich und anderen Orten in der Schweiz sind entweder platt, einen Finger lang zusammengelegt, oder rund gewunden, und zwar in Rollen von 56 leipziger Ellen. Breite Bänder nennt man in Deutschland drei, vier u. mehr Finger breite; halbbreite hingegen, die nur zwei Finger breiten.

Die französischen seidenen Bänder sind von unterschiedlicher Gattung und Breite; es gibt nämlich platte (unis), gemusterte (façonnés), doppelte oder zweiseitige (à deux endroits), gedruckte (gauffrés) u. s. w. Die pariser Bänder haben keine bestimmte Breite, nur ihre Benennung ist es, wodurch man sie unterscheidet. Sie werden in Stücken oder Rollen von zwölf Stab gehandelt. Die reichen sind 1/8 Stab lang gelegt.

Die von Lyon, St. Etienne und Chaumont sind in 11 Nummern sortirt, nämlich Nonpareille, welche zwei Linien breit; Faveur 5 Linien; Nro. 1/4, 6 1/2 Linien; Nro. 1 1/2, 7 1/2 Linien; Nro. 2, 10 Linien; Nro. 3, 1 Zoll und 1 Linie; Nro. 5, 1 Z. 5 L., Nro. 7, 1 Z. u. 9 L.; Nro. 8, 2 Zoll; Nro. 11, 2 Z. 4 1/2 L.; und endlich Nro. 13, 2 Z. und 9 1/2 L. Diese Sorten sind in ganzen Stücken von 60 Stab, oder halben von 30. Jene Fabrikörter liefern auch glatte, sogenannte Grosgrains Passefins, Ordens- und dergleichen Bänder von allerlei Gattung, Breite und Preisen.

Die reichen Bänder sind nur von zweierlei Breite, nämlich die breitesten 1 Zoll und 9 Linien breit; die schmälern nur die Hälfte.

Berliner und wiener Band ist dem franz. und schweizer Bande nachgemacht. Die wiener finden im Reich und in vielen andern Gegenden starken Vertrieb. Die Stadt Wien und ihre Vorstädte haben gegen 30 sehr ansehnliche Bandmanufakturen, unter welchen die zu Penzing, die ihre Waare auf schweizer Fuß ins Große verfertigt, den stärksten Ruf hat. In Deutschland werden nun so viele und gute Bandwaaren verfertigt, daß man die franz. englischen und schweizer völlig entbehren könnte. Darunter sind die elberfelder, freyberger, iserloner, scheibenberger ꝛc. sehr im Rufe.

Vom wiener Band liefert die Fabrik des Hrn. Luzz zu Penzing sehr schöne Sorten in ausserordentlicher Menge, die häufigen Abgang finden, als Floretband, C. Nro. 1 bis 3; dergl. Zwillingbänder Lit. A und C, wie auch Nro. 1 bis 4; Bandstuhlbänder, Nro. 2 u. 3; Grosdetoursgalonen und dergleichen glänzende; Starkband Nro. 1 1/4, 2 u. 3; sogenannte Passefins, 1 1/8, 1 1/4, 2 bis 6; Passefins Luis, Nro. 4, 5 u. 6. dergleichen das Stück von 18 wiener Ellen. Nro 8, 10 u. 12; schmale, dichtgewebte Bänder, Nro 1 1/8, 1 1/4, 2, 3, 4 u. 5 1/2; dergl schwere Nro. 5 1/2 und 7; Doppelbänder, färbige, Nro. 1, 1 1/4, 2 bis 6; fein doppelt Luisband, Nro. 10 u. 12; dergl. ordinäre gewässerte, Nro. 1 1/4, 2 bis 6; feine gewässerte Franzbänder, 1 1/4, 2 bis 6; ordinär doppelt Schwarzband, Nro. 1/2 1, 1/2, 2 bis 8; schwarz doppelt Luisband, Nro. 1, 1 1/4, 1 1/2, 2 bis 18; sehr fein doppeltes holländisches Band, Nro. 2 bis 5. ordinäres Doppel-Franzband, Nro. 4 und 5, sehr feine doppelte Franzbänder, Nr. 4 u. 5; dergl. mit Köper, Nro. 4, 5, 6; dergl. gemalte mit Mustern, Nro. 5 u. 6; dergl. Parterreband, Nr. 6 u. 7. Endlich auch noch Modebänder Nro. 6, 9, 10 und 11; dergl. auf englische Art, Nr. 3, 6, 9, 12.

Elberfeld liefert besonders schöne glatte, gestreifte auch brochirte Bänder in ausserordentlicher Menge, hauptsächlich sogenannte 28dräthige, 18dräthige u. dgl.

Sammetbänder werden in Deutschland vorzüglich zu Krefeld, Cöln, Iserlohn und Eschweiler fabrizirt.

Die wollenen Bänder, welche zu Amiens und Frankreich in verschiedenen Gegenden verfertigt werden, sind in 8 Nummern sortirt, davon die breiteste einen Achtelstab hält. Sie sind in ganzen und halben Stücken von 48 od. 24 Stab.

Die englischen Bandmanufakturen in Manchester liefern folgende Sorten von Wollenband oder worsted binding; nämlich common, bestr, and double London quality; York binding; common and double stay binding, Schnürband; coat binding, das in Portugal und Spanien für Mäntel gebraucht wird, aber auch nach Holland geht; leaders oder Gängelband, das auch zur Einfassung für Teppiche dient; shoe binding für Schuhe, Mäntel u. dgl.; garters oder Strumpfband von vielerlei Sorten.

In Deutschland liefern das wollene Band vorzüglich die Erfurter Bandmühlen. Es besteht hauptsächlich in folgenden Sorten: wollene glatte Haarbänder, auch Ruftbänder Nro. 3, 2, 1, 3/4, O, OO, das Stück zu 48 leipziger Ellen; extra geköperte Einfaßbänder Nro. 3, 2, 1, 3/4 und O; gezackte und geköperte Modebänder, im Stück von 24 leipziger Ellen, Nro 3, 2 und 1; Strumpfbänder, ordinäre, geköperte, streifige, mit wollenem Einschlag, Nro. 5, 4, 3, 2 und 1, Stiefel- oder Strippenbänder, eben so sortirt; alle diese im Stück von 24 leipz. Ellen. Bei ächten rothen Farben hält das Stück 4 bis 6 Ellen weniger. Man handelt das Band bei den Erfurter Fabriken nach Dutzend Stück, und diese sind auf Hölzer gerollt. Man hat da auch noch glatte und streifige Schuhbänder, blaue und graue Haarbänder, geblumte Windelbän-

Digitized by Google

der; jene in Rollen von 24, diese von 48 Ellen.

Leinen- oder Zwirnband hat man glatt, geköpert oder wollartig von vielerlei Güte und Breite; als: Paruckenband oder Monturband von 24 Stück in einem Pack; feines holländisches Band von Nro. 11 bis 65, lang gelegt und in Päcke von 24 Stück verkauft; feines Cotonband aus Elberfeld in allerlei Farben und Streifen von 50 Brabanter Ellen, blos Nro. 45. lang gelegt in Päcken von 4 Stück; feines weisses holländisches Buschband, 10 Brabanter Ellen lang Nro. 11 bis 35, immer in ungleichen Zahlen, dreifach büschelweise gelegt in Päcken von 24 Stuck. feines holländisches Köperband aus Harlem, 10 Brabanter Ellen lang von Nro. 12 — 32, lang gelegt in Päcken zu 24 Stück; Lüneburger Klosterband, vormals im Kloster zu Lüneburg, jetzt eben so gut und wohlfeiler in Elberfeld gemacht, das beste, feinste und schwerste, immer weiß, 40 Brab. Ellen lang von Nro. 1 — 8, lang gelegt in Päcken von 12 Stück; holländische Langetten zu Hemdquedern von 12 Brab. Ellen Nr. 0 und 1. lang gelegt in Päcken von 12 Stück; ordinäre Langetten aus Elberfeld; Stiefelband aus Hamburg (mit bunten Streifen) 20 Brab. Ellen lang und aufgerollt; ganz leinen Strumpfband aus Elberfeld von 10 Brab. Ellen ohne Nro. lang gelegt in Päcken von 12 Stück; leinen Köperband zu Schürzen, holländisches Windelband ꝛc. Die allermeisten und wichtigsten deutschen Manufakturen für Leinenband sind in Elberfeld, vorzüglich in Barmen.

Ganz schmale Bänder heißen Strohbändchen, Bislint, Paternosterbändchen, ꝛc. Auch die englischen Bandmanufakturen, hauptsächlich in Manchester, liefern sehr vieles Leinenband oder Tape. Die Güte der einfachen Bänder wird aus ihrer Dichtheit beurtheilt Man erkennt diese gleich, wenn man nur ein wenig davon abrollt, und gegen das Tageslicht hält; scheint es durch, so ist die Waare zu Schetter gearbeitet und taugt nicht viel. Auch muß gutes Band nicht viel Zurichtung und Steifigkeit von Gummi haben.

Bandannos, eine Art ostindischer Schnupftücher, welche die dänisch-asiatische Gesellschaft aus Bengalen bringt. Sie halten 5/4 auch wohl 1 5/16 kopenhagner Maas ins Gevierte.

Bandanoes, ostindische Zeuge, welche die Holländer und Dänen zu Markte bringen. Die dänische Sorte ist 9 1/2 bis 10 Ellen lang, 1 9/16 bis 6/4 Ellen breit. Die holländische Sorte ist 2 Cobidos breit und 14 Cobidos lang, s. Grastaffet.

Bandachat, s. Achat und Bandkiesel.

Bandeisen, eine Sorte des verarbeiteten Eisens, welche ganz dünn geschlagen ist, und meistentheils zu Bändern um Oel- und Weinfässer verbraucht wird. Es steht mit den eisernen Platten und dem Zaineisen in gleichem Preise, und ist unter den Eisensorten eine der theuersten.

Banderoles, in Frankreich, Pavillon-Etamine, von verschiedener Breite, die zum Durchbeuteln des Mehls, zum Filtriren flüßiger Dinge u. dgl. gebraucht werden. Man hat sie von 5 bis 22 Zoll breit. Die Stücke halten in der Länge 14 Stab. Die meisten werden in Auvergne gemacht.

Bandes, Bandelettes, in Frankreich, leinene oder Garnbänder.

Bandförmige Dochte, s. Dochte.

Bandholz, das Stock- oder Stangenholz, welches die Böttcher zu den Reifen verbrauchen. Zu größern Gefäßen, Bottichen u. dgl. sind junge Eichen und Eschen am tauglichsten; hingegen zu kleinern, Birken-Hasel- und insonderheit Weidenstöcke.

Bandjaspis, Genantstein, (Silex polyzonias L.), eine streifige Art Jaspis, von mehreren Farben in meist geraden, selten krummen oder concentrischen Streifen, zuweilen auch blos in länglichten Flecken. Er bricht in ganzen Lagern, hat einen unvollkommnen, unschlichten Bruch, ist matt und von

unbestimmt eckigten Bruchstücken. Er ist an den Kanten sehr wenig durchscheinend, zwar hart, aber doch in geringerem Maaße, als der Quarz. Ein vorzüglich schöner Bandjaspis bricht in Sachsen bei Gnandstein auf der Straße von Chemnitz nach Leipzig.

Bandkiesel, Bandachat, ein unreiner Onyx, mit abwechselnd hochgefärbten Bändern und Streifen, die gerade auslaufen. Er findet sich im Zweibrückischen, eine Stunde von Baumholder, in Baiern, im Bayreuthischen, und in Böhmen; zinnoberrother mit weissen, auch zuweilen schwarzen Streifen, zu Goldberg in Schlesien. Dieser Stein nimmt eine schöne Politur an.

Bandnägel, eiserne Nägel zum Anschlag der Bänder. Man unterscheidet sie in ganze, wovon das 100, 3 1/2 Pfund, und in halbe, welches 1 3/4 Pf. an Gewicht hält.

Bandoler, eine Sorte rother Provenzeweine, welche über Marseille ausgeführt, und von da nach Millerolles gehandelt wird.

Bandtressen Ligatur, fr. galons à livrée, eine Art Borten oder Tressen von Gold oder Silber, die auf der umgekehrten Seite ganz von Seide gemacht sind. Man gebraucht sie zu Livreen, Tapetenbeschlägen u. dgl. Es gibt glatte, gemusterte, matte und mit Lahn versehene, ausgebogene oder Bogentressen u. s. w.

Banille od. Vanille, die Frucht von der Vanillenwinde (Epidendrum Vanilla L.), ein amerikanisches Gewächs, das unserm Weinstocke ähnlich ist, und nur auf hohen unwegsamen Gebirgen, besonders in Neuspanien wächst. Es ist eine lange, gleichsam zusammengepreßte Hülse oder Schote, die in der Länge etwa 5 bis 6 Zoll, und in der Breite 1 bis 1 1/2 Linie hält. Man findet das Gewächs auch in andern Gegenden des südlichen und nördlichen Amerika, z. B. auf der Caraccasküste, in Nicaragua, Maracaibo, Peru und auf St. Domingo, ꝛc. Allein diese Gattung wird schon weniger im Handel geschätzt. Die Sammlung geschieht auf Gebirgen und an unwegsamen Orten, zwischen Sümpfen, ꝛc. wo nur die Indianer Bescheid wissen. Es gibt davon dreierlei Sorten Vanille: eine wird Pompona oder bova, das heißt dicke od. angeschwollene genannt; die andere Vanilla de ley, oder rechte und verkäufliche Sorte; die dritte Simarona, oder schlechte und unächte.

Die Schoten von der erstern sind dick, fleischig u. krumm von Gestalt; die von der zweiten dünner und länglichter. Die von Simarona sind die kleinsten, dünnesten und unansehnlichsten unter allen. Für den Handel taugt eigentlich nur die zweite, od. Vanilla de ley; diese muß, wenn sie gut ist, schön dunkel braunroth von Farbe, doch weder zu roth, noch zu schwarzbraun, dabei nicht klebrig, und nicht ausgedörrt seyn. Die Schoten müssen zwar runzlicht, aber doch voll und fleischigt aussehen. Ein Packet von 50 solcher Schoten soll über 5 Unzen im Gewicht halten. Die Päckchen, welche bis 8 Unzen schwer sind, enthalten die allerfeinste Sorte, die der Spanier Sobrebuena oder Superfein heißt.

Wenn man eine frische und gute Schote öffnet, so kömmt ein schwärzlicher öliger und balsamischer Saft heraus, in dem unzählige kleine fast unmerkliche Körnerchen schwimmen. Dieser Saft gibt einen so lebhaften Geruch von sich, daß er ganz trunken macht, u. den Kopf benebelt.

Die Pomponasorte hat zwar einen stärkern Geruch; ist aber nicht so angenehm, wie jene. Ihr Geruch verursacht bei Mannsleuten starke Kopfschmerzen, bei Frauenspersonen Vapeurs und Mutterbeschwerden. Der Saft, den die Schoten dieser Art enthalten, ist flüßiger und weniger ölig. Die Simarona hat einen schwächern Geruch, und ist weniger saftreich. Die Schoten der Banille von Carraccas und Maracaibo sind etwas kürzer, als von Vanilla de ley.

Das Sammlen dieses Produkts fängt mit Ende Septembers an, und dauert bis zu Ende Decembers. Die Wilden sammeln die reifen Schoten, lassen sie im Schatten wohl trocknen, und verhandeln sie hernach an die spanischen

Kaufleute. Diese lesen die besten aus, und legen sie, um das weitere Austrocknen und den Schimmel zu verhüten, auch den Geruch zu erhalten, in dünn geschlagenes Zinnblech. Die mit Baumöl angefrischte Vanille sieht zwar glänzend aus, wenn sie aber in eine Büchse verschlossen wird, bekommt sie gar bald einen ranzigen Oelgeruch.

Wegen des höchst feinen flüchtigen, ölig-aromatischen Wesens, das in dem Mark der Frucht häufig vorhanden ist, hat die Vanille eine große Kraft unsere Säfte sehr schnell aber unmerklich zu durchdringen, sie in eine heftige Bewegung zu setzen, zu verdünnen, auszudehnen und zu erwärmen. Sie stärkt besonders die feinen und empfindlichsten Theile des Körpers, bei solchen Personen, die ihre Stärke erschöpft haben. Das feine durchdringende Oel in den Schoten läßt sich durch Weingeist völlig ausziehen. Die Vanille wird vornehmlich unter die Schokolate genommen, die davon sehr lieblich und kräftig wird. Man bereitet davon auch Likör und Rosolisorten. In der Medizin braucht man sie ebenfalls als ein erwärmendes stärkendes und zertheilendes Mittel. Sie wird von Cadix verschrieben, wenn man bedeutende Partien davon kommen lassen will; sonst von Genua und Amsterdam. Man handelt sie bei Paketen von 50, 100 und 150 Stück doch meistens von 50.

Banette, in Frankreich Körbe, die vom feingespaltenen Kastanienholze geflochten sind, und zum Verpacken und Verfahren der Waaren gebraucht werden. Man nennt auch Banette im amerikanischen Handel, eine gewisse Anzahl Ochsen- oder Kuhhäute, die entweder aus 1 paar Ochsenhäuten, oder aus 1 Ochsen- u. 2 Kuhhäuten, od. aus 4 Stück Kuhhäuten, oder endlich aus 3 Häuten von jungen Ochsen besteht.

Bantine (sede), zu Genua, eine rohe Seide, im Werth der mittlern Calabreser gleich. Sie wird da bei Pf., mit 6 1/2 Procent Tara gehandelt.

Bannes, eine Art glatter wollener Zeuge, die man ehedem aus Frankreich erhielt, jetzt aber nicht mehr in der Mode sind.

Baobab, Adansonie, Affenbaum, Calebassenbaum, ein Baum in Afrika, vornehmlich an der Küste von Senegal, der zwar nur einen niedrigen Stamm von 12 Fuß Höhe hat, dessen Durchmesser aber über 25 Fuß beträgt. Die Krone erreicht gegen 75 Fuß Höhe und verbreitet sich zu einem Umfange von 150 Fuß. Zuweilen bedeckt ein solcher Baum eine Fläche von 200 Quadratruthen. Die zerriebenen Blätter mischen die Neger wegen vermeinter Heilkräfte unter die Speisen. Die gegen 18 Zoll langen und 6 Zoll breiten Früchte, von angenehmen säuerlichen Geschmack, werden frisch und getrocknet gegessen.

Baquiers, die geringste Gattung des baumwollenen Garns, welches von Smyrna zu Markte kommt.

Bär, (Ursus) fr. l'ours, ein bekanntes wildes Thier, das in allen nördlichen Ländern anzutreffen ist, wo starke Waldungen sind. Die Handlung erhält die Bärenhäute insonderheit aus Rußland und Nordamerika; Man verbraucht sie zu allerhand Pelzwerk. Die schwarzen Bären befinden sich in den nördlichen Gegenden des berefowschen Gebiets; die weissen an den Seeküsten des Oceans, und noch häufiger auf den äussersten Landspitzen gegen Norden, wie auch auf den Eisfeldern des Oceans. Die Seebären, die man an dem Jenisey fängt, übertreffen alle übrigen an Größe, sind auch um ein merkliches theurer, als die von den Ufern des Obflusses und der Lena. Zu Ufa machen die im uralskischen Gebiet noch häufig vorhandenen Bären einen wichtigen Artikel des Handels aus. Auch aus Nordamerika erhält man viele Bärenhäute. Die russischen sind schwarz und braun, oder auch grau und weiß; diese sind die geringsten und kommen von jungen Bären (Nischnaja Tungarska). Die canadischen sind schwarz.

Mit Bärenhäuten, die bekanntlich das stärkste Rauchwerk sind, wird von Kürschnern und Rauchhändlern ein ansehnlicher Handel getrieben. Man braucht sie zu Matratzen und Satteldecken, zu Muffen, Mützen, und ähnlichen Kleidungsstücken. Der beträchtl-

lichste Handel mit diesem Artikel wird in Rußland von St. Petersburg und Archangel aus getrieben. Im erstern Orte kosten die größten dunkelbraunen oder gelben Häute (russische Medwedni) 7 bis 8 Rubel, die geringern 3 bis 5 Rubel das Stück. In der Medizin wird von diesem Thiere das Schmalz oder Fett, als ein erwärmendes und zertheilendes Mittel, gebraucht.

Barakan, s. Berkan.

Baranken, nennt man im Handel mit Rauchwaaren, die russischen, tartarischen und ukrainschen Lämmerfelle (russische Merlaschki). Die Wolle von den Jährlingen und Lämmern ist unvergleichlich schön, das Haar sauber u. fein, bei einigen flammigt und glänzend. Im Winter ist die Stadt Samara im Orenburgischen der Sammelplatz der Tataren von Kasinoff, welche mit den am Uralfluß von den Kirgisen und Kalmuken eingetauschten Lämmerfellen hierher kommen, dieselben sortiren, hernach durch die bei der Stadt sich einfindenden christlichen Kalmuken gerben, und die Pelze und Tulupen (Pelzschlafröcke) zusammennähen lassen; endlich die fertige Waare nach Moskau und anderwärts verfahren. Der größte Theil der feinen Lämmer- oder Barankenpelze, die in Rußland Verrrieb haben, kommen von daher. Die Pfoten der Lämmer werden von den Kalmukenweibern, denen man sie mit zur Bezahlung der Arbeit anrechnet, erst in Riemen, und darauf in ganze Pelze zusammengesetzt, welche man wohlfeil verkauft.

Man theilt die Barankenfelle ein: in russische, welche schwarz oder weiß sind; in Tscherkassische schwarze; in Kirgisische; in Ukrainsche schwarze, von überaus schöner und feiner Art: in kalmukische Atlasweisse, bunte, braune rothe; ferner in bucharische schwarze und graue, welche gekräuselt sind, und um so mehr geschätzt werden, je lockigter und gleichhaariger sie sind. Endlich hat man noch Persianische graue und die von ungebornen Lämmern. Die Kirgisen bringen eine Menge junger Lammfelle, zum Theil von ungebornen Lämmern, nach Orenburg welche oft noch schöner aussehen, als die Kalmukischen, und auch in größrer Zahl im Pelzhandel vorkommen. Die Waare wird bei Tulupen, bei Säcken, und auch bei 100 Stück gehandelt.

Barbado, ein sehr guter Wein, der auf der Insel Arbe im venetinischen Dalmatien gewonnen und nach Italien verfahren wird.

Barbe, (barbus), fr. le barbeau, eine Art Flußfische, aus dem Geschlecht der Karpfen, mit einem Bart am Untermaul, die man hie und da in Deutschland fischt und frisch verspeiset.

Barberay, eine Sorte schmackhafter Käse, welche in der Gegend um Troyes verfertigt, und besonders nach Paris verfahren wird.

Barbe, oder Barbet, ehedem im Galanteriewaaren- und Putzsachenhandel, die Theile von den Blonden-Spitzen-Reseau- und Kanten-Garnituren, welche an den Seiten des Gesichts bis an das Kinn und darunter gingen.

Barbiermesser, s. Messer.

Barbotine, im franz. Handel, der levantische Wurmsamen, (Semen bene, Semen Cinae).

Barceloner Weine sind rothe spanische Weine, welche stark nach Holland und Hamburg geben, und zwar in Fässern von 2 Botten oder 24 Stecken, oder auch in Pipen von ohngefähr 4 Cargas. Da er feurig und stark ist, so braucht man ihn nicht blos im nördlichen Europa, sondern auch sogar im südlichen Frankreich zum Verschmieren der leichten Franzweine, z. B. der Languedockischen.

Barchent, oder Barchet, fr. Etaine, it. Fustagno, ein dichtes geköpertes, und auf der einen Seite rauhes, baumwollenes Zeug, das seinem Ursprunge nach ganz aus Baumwolle bestehen sollte. Um ihn aber zugleich wohlfeiler und dauerhafter zu machen, so nimmt man gemeiniglich zur Kette leinen, und zum Einschuß baumwollenes Garn. Indessen sind die Kleider-Barchente noch ganz von Baumwolle gewebt s. auch Futaine und Englischer

Digitized by Google

Barchent.

Augsburg bringt insonderheit folgende Sorten Barchente zum Handel: 1) 3/4 breiten, den man nach der Güte durch die Namen Extrafein, Kron, verfallene Kron und Ordinair, unterscheidet; 2) Neunelligen, Vierelligen; 3) Gebleichten 3/4 breiten; 4) Traubenbarchent, zu 39 Ellen im Stück; 5) W. oder Weh, zu 38 Ellen das Stück; 6) Schnürtuch; 7) schmale Sorte; 8) Kaufbeurischen Barchent.

In Schwaben, und besonders zu Augsburg wurde das Barchentweben eines von den neuern Geschäften der sogenannten Schwabenweber, eine uralte Zunft deutscher Zeugmacher, die in den Reichsstädten florirte, und anfangs blos schaafwollene Zeuge verfertigte. Als aber die Baumwolle in diesen Gegenden durch die Handlung bekannt wurde, so machte man daselbst den Barchent unter allen deutschen Ländern mit am ersten. Weil sich ferner dieses Zeug gut färben läßt, warm ist, und sich gut trägt, so wurde es gar bald nicht nur mit Leinen melirt, sondern auch nach und nach immer besser und wohlfeiler verfertigt. Natürlich mußte sich dann die Fabrikation immer mehr und mehr ausbreiten. Hauptsächlich blüht das Barchentweben in und um Kempten, Kaufbeuern und an andern Orten in Schwaben, wie auch in Franken im Hennebergischen, vornehmlich zu Suhla u. Meinungen; ferner im Erzgebirge, besonders zu Chemnitz, Oederan, Ernstthal, Hohenstein, Frankenberg, Glaucha ꝛc.; im Voigtlande; in Meissen zu Mitweida; in der Oberlausitz zu Bautzen; im Brandenburgischen zu Rathenow; in Schlesien, zu Reichenbach, Trebnitz, Brieg, Strehlen, Langenbila und Peterswalde; in Böhmen zu Birgstein und Tupadl. Von den feinen halten die Schnürel- und Köperbarchente 5/8 Elle in der Breite, und sechszehn wiener Ellen in der Länge. Die Futterbarchente sind 6/4 und 7/4 breit, und entweder 40 oder 60 Ellen lang.

Auch von den übrigen Sorten gibt es vielerlei Arten, z. E. einfache, doppelte, glatte, breite, schmale, weisse, graue, schwarze, buntstreifige, gegitterte, 5/4 6/4 auch 7/4 breite Pelzbarchente, Kleiderbarchente, Bettbarchente, Bühren- oder Federbarchente u. s. w. den Bührenbarchent macht man entweder ganz weiß, oder mit blauen oder rothen Streifen. Vom bautzener Barchent kommt unter dem Artikel Federleinwand, mehr vor. In Italien liefert die Gegend um Cremona auch viel von diesem Artikel.

Die englischen Barchente bekommt man im Stück von 24 Yards; die französischen, besonders der sogenannte Barchent von Lyon und Ryssel, in Stücken von 15 Stab. — Von den Holländischen sind besonders die beiden Sorten Overkerkers mit der Krone und Doppellöwen bekannt.

Barbana, s. Klettenwurz.

Barden oder Baaren, Baarden fr. fanons, heißen die Kiefer oder die hornartigen Körper an dem obern Kinnbacken der Wallfische, die ihnen statt der Zähne dienen. Aus ihnen wird das Fischbein geschnitten, das bei alten Wallfischen schwarz und braun, bei jungen dunkelblau, u. bei Finnfischen gelbstreifig ist. Einige Barden sind stärker, andere schwächer; einige mehr, andere weniger gebogen. Die kleinsten sitzen vorn im Rachen oder hinten an der Kehle; in der Mitte befinden sich die breitesten und längsten, welche wohl ein paar Klafter in der Länge halten. An jeder Seite sitzen 200 bis 250. Nachdem sie ausgeschnitten sind, werden sie in den Thransiedereien gereiniget, mit scharfen eisernen Keilen einer nach dem andern von einander gespalten, hernach mit schmalen eisernen kleinen Spaten abgestochen, und das Weisse, das an den Köpfen sitzt, mit einem stumpfen Meissel abgestoßen. Nachher werden sie in Wasser eingeweicht, mit einem Heidebesen gewaschen, abgerieben, gespühlt, und zum Trocknen aufgestellt, ꝛc. Die besten und längsten Barden haben die Fische, welche in der Davisstraße, dem westlichen Theil von Grönland, gefangen werden; sie gelten daher auch mehr als die andern. Diese Barden oder Wallfischkiefer werden zu Hamburg nach 100 Pf. zu 160 bis 180

Digitized by Google

Mark Banko gehandelt. Man ziehet sie auch mit Vortheil von Kopenhagen, wo damit im Frühjahr und Herbst öffentliche Auktionen gehalten werden. Man unterscheidet sie dort in 3, 4 und 5pfündige Wallfischbarden, und sogenannte Maatsbarden, die nur halb so viel kosten. Zu London, woher man die Barden ebenfalls häufig kommen läßt, gibt es 3 1/2 bis 4 Pfund schwere, 2 bis 3pfündige, ferner geringe unter 6 Fuß haltende, und endlich brasilische gereinigte Barden. Die Grönlandsbarden halten 5 bis 6 Ellen in der Länge, die aus Brasilien nur 3 Ellen bis 1 5/4; letztere sind meist von jungen Fischen, auch nicht sauber genug gereinigt, daher davon wohl 16 Procent Abfall statt findet. In England theilt man sie ein in Whalebones von 9 bis 10 1/2 Fuß, in Crupteones von 1 1/4 bis 2 Yards, und in Backbones von 3/4 Yards Die Holländer, Dänen und Hamburger säubern ihre Barden am besten vom Haar und Fleisch, daher kosten diese auch gewöhnlich mehr als andere. s. auch Fischbein.

Bardiglio, ein weisser, streifiger, auch vielfärbiger Marmor, der im Romagnathal im Toskanischen bricht. Er ist noch härter, als der carrarische.

Bärendill, s. Dill

Bärenheuterzeug, hie und da der Name des Mesolans, eines bekannten halb wollenen, und ordinären Zeuges.

Bärenklau, Bärentappe, (Branca ursina, Acanthus L.) fr. branche ursine, wächst theils auf freiem Felde, theils wird es in Gärten gezogen. Es hat einen 1 1/2 Elle hohen, hohlen Stängel, lange, breite und tief eingekerbte Blätter, welche nebst dem Stängel mit einer rauhen Materie umgeben sind. Auf dem Haupt- und den Nebenstängeln wachsen weisse Blumen hervor, auf die der gedoppelte breite Same folgt. Die Blumen sind weiß und wohlriechend, und werden sammt dem Kraute in der Medizin gebraucht. Sie geben den Arzneigetränken einen angenehmen Geschmack. Mit den gedörrten Blättern pflegt man dem Brandtwein eine schöne hochgrüne Farbe zu geben. In Polen und Littauen werden die sogenannten Bartsch- oder Barszc-Suppen, eine beliebte Speise der Polen, daraus zubereitet.

Bärenklaue, fr Griffe d'ours, eine Art Waidasche, die man von Königsberg zieht, und in Holland und Frankreich absetzt.

Bärenklee, s. Meliloten.

Bärenkraut, s. Bärenklau.

Bärenlapp, Bärlapp, Erdmoos, (Lycopodium) ein moosichtes Kraut, das mit vielen Reben auf der Erde, oft 6 und mehr Ellen lang kriecht, und auf Bergen, Felsen und steiniqtem Boden angetroffen wird. Der sogenannte Same, der auch Sulphur Lycopodii Herenmehl, Bärlappsamen genannt wird, besteht aus einem sehr subtilen, leichten und grüngelblichen Staube, der fast wie Schwefelblüthe anzusehen, und auch darin dem Schwefel ähnlich ist, daß er, durch ein Licht geblasen, blitzt und eine große Flamme gibt, obschon er, wenn er auf Kohlen geworfen wird, nicht so wie Schwefel brennt. Man gebraucht den Artikel in Arznei. Das Semen Lycopodii ist eigentlich das befruchtende, ausgetrocknete Blumenmehl, aus den Staubhülsen des Bärlappmooses.

Bärenöhrslein, Bärsanikel, s. Aurikeln.

Bärentraube, (Arbutus uva ursi). Dieses niedrige, kriechende, und immer grüne Gewächs, wird auf unsern höchsten Gebirgen, wie auch durch das ganze nördliche Europa, in unbebaueten, wüsten Haiden und Sandflächen gefunden, wo es sich strichweise auszubreiten pflegt. Die dünnen, röthlichen, langen Zweige sind auf der Erde gestreckt, und dicht mit eirunden, ungezähnten, glänzend grauen Blättern besetzt, die bald einander gegenüber stehen, bald mit einander abwechseln. Die weißröthlichen schellenförmigen Blumen hinterlassen Erbsengroße, glatte, rothe, mehlichte Beeren, die im September reifen, und bis in den Winter dauern. Die ganze Pflanze, vorzüglich die Blätter, haben einen herben, zusammenziehenden Geschmack, und verrathen hierdurch die

Digitized by Google

Eigenschaften eines Gerbermaterials. Sie vertritt auch in mehreren Ländern die Stelle des Sumachs; im Kasanischen wird sie zum Gerben des Saffians und anderer dünnen Felle benutzt. Wo dieses Gewächs der zu starken Vermehrung wegen, und weil es dem Anfluge im Wege steht, ausgerissen werden muß, da gibt es, wenn die Menge schon der Mühe lohnt, durchs Verbrennen eine recht gute Asche und ein Material zur Potasche. Ausserdem bedient man sich auch dieser Pflanze mit Vitriol gekocht, zum Schwarz- und mit Alaun zum Graufärben.

Baret nennt man eine Gattung Hüte, welche die Geistlichen und Rathsherren mancher deutschen Städte tragen. Es gab daher auch ehedem eigne Baretmacher, z. B. in Nürnberg, wo diese Zunft seit etlichen dreissig Jahren ganz ausgestorben ist.

Baretkram, fr. bonneterie. Hierunter begreift man alle Arten von tuchenen oder wollenen Bareten, d. h. Mützen, Kappen und Hauben, oder was sonst zur Bedeckung des Kopfs gebraucht wird ohne Hut zu seyn. Ferner gehören dahin Strümpfe, Handschuhe, Socken, Kamisöler, Hemden, Unterhosen und andere ähnliche gewirkte od. gestrickte Arbeiten von Seide, Wolle, hanfenem oder leinenem Garn, Kameel-Biber- oder Ziegenhaar, Baumwolle und andern Materien.

Barfoul, ein baumwollenes Zeug, das im Afrikanischen Handel vorkommt, von einigen Negerstämmen durch die Europäer für Stangeneisen und kurze Waaren eingetauscht wird.

Bariga, eine Gattung ostindischer Seide, welche die Kompagnien aus Bengalen nach Europa bringen. Die gewöhnlichen Sorten dieses Artikels bei der holländ. ostind. Kompagnie sind diejenigen mit den Zeichen B. B., die feinsten; B. die mittlern, und C. C. die ordinären. Sie gelten gewöhnlich 28 bis 30 Schill. vläml. Man handelt sie nach antwerpener Gewicht, mit 4 Procent Zusatz. Sind sie in Säcken, so gibt man darauf anderthalb Pf. Tara.

Barigli a, s. Soda.

Barille, s. Soda.

Barnissotos, s. Feigen.

Barrage, eine Art Tischleinen, aus der Normandie. Commun-barrage ist in Stücken von 44 Stab; petit parage von 36.

Barras, in Frankreich, das Harz, welches aus den Fichtenbäumen rinnt, und zu verschiedenem Gebrauch gesammelt wird.

Barratta, eine Art schwarzes wohlriechendes Holz aus Guyana in Amerika.

Barren, nennt man Stangen von unverarbeitetem Gold, Silber oder Eisen. Man braucht dieß Wort hauptsächlich beim Gold- und Silberhandel, und beim Münzwesen. Gold oder Silber in Barren, fr. argent en barre, bedeutet, Gold oder Silber in länglichten Formen, die einen od. etliche Schuh lang, und einige Zoll breit und dick sind, am Gewicht aber bald mehr bald weniger Mark betragen. Man nennt das so geformte Gold und Silber auch wohl Stangengold, Stangensilber, Goldstangen, Silberstangen. Man bekommt diese Artikel in allen Schmelzhütten, wo Gold und Silber geschmolzen wird, so wie in Affiniranstalten. Sie sind in dem Feingehalt sehr unterschieden. Diejenigen Silberbarren, welche man aus spanischem Piastersilber gießt, halten 14 Loth 8 bis 10 Gran fein Silber auf die Mark. Hingegen aus den europäischen Affinerien bekömmt man Barren, die 15 Loth 12 bis 15 Gr. in der Feine halten. Man hat aber auch zum Gebrauch für die Münzhäuser solche Silberbarren, die ganz geringhaltig, z. B. sechslöthig, vierlöthig, oder auch noch geringer sind. Mit dem Golde verhält es sich eben so. Man hat Goldbarren, die den Gehalt von 23 Karat, 8 bis 10 Gr haben; aber auch andere zu 20, 18 und darunter.

Barret, s. Baret.

Baretkram, s. Baretkram.

Barriques en bottes, im Handel der franz. Seestädte nach den Inseln in Amerika, die Tonnenstäbe u. das Faßholz sammt dem dazu gehörigen Bodenholze und Reifen, deren jedes Schiff einige hundert dahin ladet. Sie

dienen hernach zum Zusammensetzen der Zuckergebinde.

Barro, eine weißlichte spanische Thonerde, woraus Töpfe gedrechselt werden, die das Wasser sehr kühl und frisch erhalten. Die an der Luft und Sonne getrockneten und dann gebrannten Töpfe sind sehr locker und schwitzen beständig durch, wenn man sie angefüllt hat.

Barro de Estremoz, eine vorzüglich feine rothe wohlriechende Bolarerde aus der Gegend einer Villa in Portugal, von der sie den Namen hat. Man macht daraus zierliche Trinkgefäße (Pucaros), worin gewöhnlich feine Steinchen eingeknetet sind; man gebraucht sie aber auch zur Arznei, statt des gewöhnlichen Bolus, weil sie der Verfälschung nicht so ausgesetzt ist, wie dieser. Da sie sich in mehreren Gegenden Portugals (aber von verschiedener Güte) befindet, so nennt man sie auch wohl terra portuguera.

Barroches, sind rohe baumwollene Tücher, die die Franzosen von Surate holen, und nach Europa zum Verkauf bringen.

Barrois, eine Gattung guter Franzweine, die man im ehemaligen Herzogthum Bar gewinnt, und besonders in das Oesterreichische nach Flandern, ins Luxemburgische, Lüttichische ꝛc. verfährt. Die vorzüglichsten sind die um Loupmont, Bussierre, Saint Julien, Apremont und Varneville. Man führt sie über St. Michel aus.

Barsac, eine Gattung weisser Bordeauxer Weine, die besonders nach Holland verfahren wird.

Barsch, Bärsch, (Perca. L.,) fr. la perche, ein Fisch von der Größe und Länge einer Hand, der im süßen Wasser sich aufhält, und in der Küche verbraucht wird Es gibt davon mehrere Arten. Der Stock- oder Rohrbarsch wird am größten, und wiegt bis auf einige Pf. Er hat starke Schuppen, ist schwarzbraun am Rücken, gelblich unter dem Bauche, hat rothe Floßfedern, und gehört mit zu den Raubfischen. Der Kaulbarsch hingegen wird selten über einen Finger lang. Dieser ist silberfarben, gefleckt und schuppig, und wird am meisten geschätzt.

Bar-sur-Seine, ein vortreflicher Burgunderwein, der sehr gesucht ist. Er wird nach Paris, und in andere Gegenden Frankreichs verfahren.

Bartweitzen, s. Weitzen.

Barutine, Barutinseide, eine Art levant. Seide, die man von Baruth über Smyrna und Seyd nach Livorno und Marseille bringt. Sie wird zu Trama oder Einschlag verarbeitet, und größtentheils in Tressenfabriken angewandt.

Bar-Wood, Afrikanisches Rothholz, kommt in Menge vornehmlich von Angola.

Bärwurz, Gleisse, die Wurzel und der Same des wilden Dills (Aethusa Meum L.) einer Pflanze mit vielfach getheilten, und borstenartigen Blättern, die auf den niedrigen Alpen in der Schweiz, in Italien, Spanien, Oesterreich, und wie am Harz, auf bergigten Wiesen wächst. Die Wurzel ist ästig, schießt viele kleine Zäserchen aus, und ist oberwärts borstig; äusserlich sieht sie schwarzbraun aus, inwendig aber weißlich. Sie hat dabei einen scharfen gewürzhaften Geschmack und ist hitzig. Sie ist ein Magenmittel, treibt Schweiß und Harn, und dient auch gegen die schleimichte Engbrüstigkeit. Der Same ist länglich gefurcht, und hat einen ähnlichen Geschmack und dieselbe Eigenschaft wie die Wurzel. Der Gebrauch beider ist vornehmlich zur Vieharznei.

Barytelum rufum, ein schweres, röthliches Holz, welches aus Koschinschina zum Handel gebracht wird, und zu Walzen, Instrumenten und Räderwerk Verbrauch findet.

Basalt, (Basaltes, Basanus) eine schwarze auch bräunlich schwarze oder graue Steinart die sehr hart, schwer u. dicht, aber gelind anzufühlen ist. Der Basalt (mit eingemengten Hornblende-Crystallen, Olivin ꝛc) kommt in ganzen Bergen als drei- bis neunseitigen neben einander stehenden Säulen vor, welche als Wehrsteine, Bänke, Abweiser an den Häusern und Ecken der Straßen ꝛc. gebraucht werden. Man

findet diesen Stein in Böhmen, in Sachsen, am Rhein und an vielen andern Orten. Man braucht ihn auch, wie andere ähnliche Probiersteine, zum Streichen des Goldes und Silbers. Hie und da nimmt man ihn zum Strassenpflaster, wozu er bei ganzen Schiffsladungen verfahren wird. Diese Art bricht unter andern bei Laubau in der Oberlausitz, und wird in der umliegenden Gegend häufig zum Bauen angewandt. Aus ihm werden auch Ambosse für die Goldschläger, und andere Professionisten verfertigt. Die Steinhauer verarbeiten den Basalt zu Vasen und andern Zierrathen ihres Faches. Der schwärzliche, braune, dunkelgraue aus Auvergne, wird wegen seiner vorzüglichen Schmelzbarkeit von den Schmelzkünstlern zu Compositionen, die verglasen sollen, als Zuschlag gebraucht. Bei Montpellier in Frankreich und auch in Sachsen macht man daraus Wein- und Bierflaschen, die zwar dunkler von Farbe, als die gläsernen aussehen, aber dagegen wieder leichter, auch viel dauerhafter sind. Auch verfertigt man daraus mit einem Zusatz von Sand: Oefen, Tische, Kamineinfassungen, Retorten, Recipienten und allerlei Destillirgefäße, die nicht blos wohlfeil sind, sondern auch von keinen Säuren und andern Auflösungsmitteln angegriffen werden.

Basaltes nennt man auch ein englisches Steingut (aus Wedgwoods Fabrik), das fast alle Eigenschaften des Basalts besitzt, eine sehr schöne Schwärze hat, sich länger im Feuer hält, als der wirkliche Basalt, am Stahl Funken gibt, allen Säuren widersteht, und zum Probiren der Metalle gebraucht werden kann; s. auch Steingut.

Basane in Frankreich das zugerichtete Kalbleder, oder die auf Kalblederart gegerbten und bereiteten Hammelfelle. Es wird aus diesem Lande in großer Menge nach der Fremde ausgeführt. Man gebraucht es zum Einbinden der Bücher, zum Beschlagen der Stühle und zu hunderterlei andern Dingen. Man macht auch davon Tapeten, bezieht Blasebälge, Degen- und Säbelscheiden damit, verfertiget daraus vergoldetes Leder, u. s. w.

Die Basanes werden in basanes tannées (mit Lohe gegerbte), basanes coudrées, basanes chippées, basanes passées en mesquis, und in sogenannte Aludes unterschieden. Die erstere Sorte liefern insonderheit Nonancourt, Berneuil, Mortagne und Montereau. Sie wird vorzüglich in den Ledertapetenmanufakturen verarbeitet.

Basanes coudrées, sind nur gelinde im warmen Wasser mit der Lohe, nachdem man sie mit Kalk gebeizt und planirt hatte, zubereitet. Ihre Bestimmung ist dieselbe, wie die der vorhergenannten Sorte.

Basanes chippées, werden auf eine besondere Art zugerichtet. — Basanes passées en mesquis, sind mit Lohe vom Myrtenartigen Gerberbaume gahr gemacht. Das meiste hiervon wird in Limousin und Lionnois verfertiget. Diese Waare wird schwarz, roth, gelb, blau, grün oder violett gefärbt.

Aludes, sind gemeiniglich auf einer Seite rauh, und entweder grün od. violett gefärbt. Sie haben diesen Namen, weil man bei ihrer Zurichtung Alaunbrühe gebraucht. Diese Sorte ist allein für die Buchbinder.

Nach Kalbleder-Art zubereitete Basanes, die zu ledernen Hosen, Taschen, Schurzfellen der Handwerksleute, u. s. w verbraucht werden, liefern Paris, Lyon, Nantes, Limoges, Dijon, Chalons sur Saone, wie auch die ehemalige Provence und Katalonien.

Der Artikel wird sehr häufig nach Italien, vornehmlich nach Genua und Livorno verfahren.

Baschauer, eine vorzügliche Sorte des wallachischen Tabacks, die am Seretfluß gebauet, und häufig nach der Türkei, Tartarei, nach Polen ꝛc. verfahren wird.

Bas de - bouchon, in Frankreich feine, gewirkte Strümpfe von englischer Wolle, wozu das Material in Wickeln, wie Stöpsel, zum Handel gebracht wird.

Bas-de-Vie, eine vortrefliche Art wollener, gestrickter Strümpfe, die besonders zu Chateau-Salins in Loth-

ringen verfertiget werden. Sie ſehen ſehr weiß und ſchön aus, und ſind auch ungemein dauerhaft.

Baſeler Leinwand, ein vorzüglich dichtes und ſtarkes Linnen. Man unterſcheidet davon drei Sorten: 5/4 Breite vom gröbſten Garn zu ordinären Handtüchern und Hemden; 6/4 Breite vom feinſten Garn zu Hemden bemittelter Perſonen, und 9/4 Breite von mittelfeinem Garn aber ſehr dichtem Gewebe, vorzüglich zu Tiſchzeugen und Bettzüchern beſtimmt.

Baſilien, Braunſilge, (Ocymum basilicum L.) ein wohlriechendes Kraut mit krauſem Blumenbuſch, und viermal geſpaltenem Helm, worauf viele unbedeckte Samen folgen. Es gibt davon mancherlei Arten, z. B. kleinblätteriche, großblätteriche mit ſchwarzen, vergoldeten Blättern, mit Nelkengeruch, ganz weiſſe mit braunen Stengeln, u. ſ. w. Der Same wird in den Apotheken als ein Herz- und Hauptſtärkendes Mittel verbraucht; das Kraut aber und die Blätter wendet man ſelten innerlich in der Medizin an, obgleich beide Kräfte zu erwärmen, trocknen, zertheilen, eröffnen, u. dgl. beſitzen. Getrocknet und zerrieben oder geſtoßen ſind die Blätter eine gute Würze an den Speiſen.

Baſin, oder Bazin, heißt in Frankreich und in den Niederlanden, ein geköpertes, auf Kannefasart gewebtes Zeug, welches nach den Fabrikverordnungen blos aus Baumwolle verfertiget werden ſoll. Dem Kanefas ſelbſt gibt man nicht ſelten den Namen Baſin oder Bombaſin. Man hat die eigentlichen Baſins von verſchiedener Art und Güte, als breite, ſchmale, grobe, mittlere, glatte, geſtreifte, u. dgl. Ehemals trieb die Stadt Lyon mit dieſem Artikel einen großen Handel, beſonders nach Spanien; jetzt aber will das, was davon in dieſer Gegend gewebt und ausgeführt wird, nur wenig bedeuten. Dagegen verfertigt man in hundert andern Gegenden Frankreichs, vornehmlich in Champagne, in Languedok, u. ſ. w. dieſe Zeugart, und verſchickt ſie in großer Menge. Die heutigen Baſins in dieſem Lande ſind von glatter, gemuſterter oder ſtreifiger Art, dabei 18 bis 20 Stab lang und 15 Zoll breit. Die Baſins von Troyes werden unter den franzöſiſchen am meiſten geſchätzt. Dieſe werden häufig nach der Fremde verfahren. Die Baſins larges ſind entweder klein- oder großſtreifig, 1/2 Stab weniger 1 Zoll breit, und 24 Stab lang. Die ſchmale Sorte, Baſins étroits, ſind 11/24 Stab breit und 22 St. lang. Die Baſins à la mode, oder de nouvelle façon, ſind entweder 1/2 Stab und 1 Zoll breit, und in Stücken von 24 Stab, oder ſo wie die ſchmale Sorte im Maas. Alle Baſins von Troyes müſſen von lauter Baumwolle gewebt, und mit dem Fabrikblei verſehen ſeyn, welches auf der einen Seite das Stadtwappen, und auf der andern die Worte: Fabrique de Troyes, enthält.

Die holländiſchen oder haarlemer Baſins kommen ebenfalls häufig zum Handel; man hat ſie von Baumwolle allein, ſo wie von Baumwolle und Leinen, in allen möglichen Farben, auch ſtreifige und pickirte, die zu Manns- und Frauenskleidern ſtark getragen, und ſogar nach Indien ausgeführt werden. Die haarlemer Sorte iſt 5/4 breit und gegen 25 brabanter Ellen lang. Die holländiſch-oſtindiſchen ſind 2 Cobid. breit, und 24 lang.

Superfeine engliſche Baſins halten in der Breite 1/2 Yard, und ſind in Stücken von 30 Yards Länge. Die Yard koſtet insgemein 3 S. 4 P. Sterling.

Unter den deutſchen Manufakturſtädten liefert Chemnitz eine große Menge Baſins, auf niederländiſche und andere Art fabrizirt, zugerichtet und appretirt, zum Handel. Die ſogenannten leipziger Baſins ſind in viele Nummern von 6 bis 40. ſortirt, und von dieſen koſtet das Stück 3 bis 6 Thaler. Chemnitzer, beſonders mit Muſtern, koſten 4 bis 7 Thlr; dergleichen auf brüggiſche Art, oder Cannefas 2 1/2 bis 3 Rthlr.

Baſin royal iſt mehr leinen Damaſtzeug, als wirklicher Baſin. Dieſe Sorte wird um Zittau häufig gemacht, iſt 4/4 leipziger Ellen, auch wohl mehr breit, 24 bis 30 Ellen lang, und dient

Digitized by Google

zu Damenkleidern.

Die Basins, welche von Brügge in Flandern kommen, nennt man Bombasine. Sie sind, wie die französische Waare, entweder glatt, oder mit Haaren, oder mit kleinen nicht sehr merklichen Streifen, oder mit großen Streifen oder Barren, jede von 3 kleinern Streifen, versehen. Die glatten oder die mit Haaren sind gewöhnlich 5/12 des französischen Stabs breit, und gegen 12 Stab lang. Die streifigen weichen nur weniges davon ab, nämlich um 1 Zoll an der Breite, und um 2/3 Stab an der Länge. Man macht zu Brügge viererlei Sorten glatter Basins, welche von der ersten bis zur vierten Sorte an Güte immer geringer ausfallen. Dieß kann der Käufer aus gewissen Zeichen, Buchstaben, Schlitzen oder Schnitten mit der Scheere, welche am Anfang der Stücke gemacht sind, erkennen. Die erste und beste Sorte wird Basin mit dem doppelten Löwen genannt, weil die Stücke mit 2 rothen Löwen bezeichnet sind. Die zweite heißt Basin mit dem einfachen Löwen, weil ein rother Löwe darauf abgebildet ist. Die dritte Sorte führt den Namen B. Basin, weil sie mit diesem Buchstaben zu Anfang des Stücks gestempelt wird. Die vierte hat den Namen C. Basin. Ausser diesen Zeichen findet man auch zu Anfang der Stücke noch Schlitze oder Einschnitte mit der Scheere, welche die Qualität des Gewebes andeuten. Die zweite Gattung hat 1 solchen Schlitz, die dritte 2, und die vierte 3. Die brüggischen gestreiften Basine bestehen aus zwei Gattungen; die erste und beste wird Basin F. F. mit dem doppelten Löwen genannt, weil diese zwei Buchstaben und die beiden Löwen auf dem ersten Zipfel des Stücks roth aufgezeichnet sind. An dieser ersten Gattung findet man keinen Schlitz. Die andere heißt Basin mit dem einfachen Löwen, woran ausser jenem Zeichen auch noch ein Schlitz gemacht ist. Die ostindischen Basins sind weiß gebleicht, auch ohne Haare. Einige davon sind geköpert, andere gewürfelt od. figurirt. Die englischen sind eine Yard breit, und 12 1/2 lang.

Man gebraucht diese Zeuge stark zu Kamisölern, Wämsern, Unterröcken, Umhängen bei Sommerbetten, auf dem Lande zu Fenstervorhängen, u. s. w. Zu letztern Gebrauch dienen vorzüglich die ostindischen Sorten. Frankreich insonderheit führt hiervon eine große Menge aus Bengalen, von Surate und Pondicherey, ein. Sie sind 5/6 oder 3/4 pariser Stab breit, auch wohl nur 9/43 in der Länge halten sie 7, 9 bis 10 Stab.

Basmas, eine Art Zitz, welche zu Tokat und Kastambol gemacht wird. Die Stücke halten 8 bis 9 türkische Picks. Man gebraucht sie in der Levante zu Bettdecken und Ueberzügen der Kopfkissen. Sie gehen in großer Menge nach der ganzen Tartarei, nach Cirkassien, ꝛc. über Konstantinopel.

Bassinas, heißt in Frankreich der Abfall beim Abhaspeln der Seide, woraus hernach Floretseide gemacht wird.

Bassines, nennt man in Frankreich die Taffetbänder.

Bassotti, in Italien eine Gattung Makkaronen, oder Nudeln.

Bast, Baumbast nennt man ein halbseidenes Zeug, halb von Seide und halb von Ziegen- oder Kamelhaar gewebt. Man hat es von allerlei Farbe, mit Streifen, u. dgl. Es wird größtentheils zu Unterfutter verbraucht. Deutschland hat hie und da Manufakturen, welche den Bast verfertigen. Die dänische asiat. Kompagnie bringt baumbastene Hals- und Schnupftücher aus Ostindien, die 1 1/16 Elle nach kopenhagner Maas ins Gevierte halten. Es sind immer 10 Stück Tücher beisammen.

Bast, heißt die innere zarte Rinde gewisser Bäume, besonders die der Linden und Weiden, welche unter der harten Rinde sitzt, und zu allerlei Arbeiten angewandt wird. Aus der gröbern Art macht man in vielen Gegenden Stricke und Tauwerk, in Rußland Matten, worin die Waaren eingepackt werden, u. s. w.

Bastancini, glatte 6/4 oder 7/4 breite schlesische oder böhmische Schleyer, in Stücken von 20 Ellen,

wovon immer drei Stück ins Quadrat gelegt und in Papier eingepackt werden, nachdem man sie vorher steif appretirt, und bläulicht gestärkt hat.

Bastardbernstein, nennt man den durchlöcherten und überhaupt den fehlerhaften Bernstein, den der Drechsler nicht mehr gebrauchen kann.

Bastardcitronen, in Sicilien eine Gattung runder Citronen, die grün verschickt werden, damit sie die Seereise desto besser aushalten. Sie sind in Kisten von 360 bis 400 Stück.

Bastarde oder Batarde, in Frankreich eine unächte Sorte der Vigognewolle. Die schwarze levantische Wolle, welche von Aleppo nach Marseille gebracht wird, führt denselben Namen.

Bastardsammet, Basterſammet, der dünne Sammet von Ala quattro Vicariati im Mayländischen, in Tirol ꝛc.

Bastardwein, eine Art spanischer Weine, oder halber Pedro Simens, weil er dessen Eigenschaften meistens hat, nur nicht völlig so dick und fett ist.

Basterd, in Holland eine Sorte des weissen Candiszuckers, und zwar die Mittelsorte zwischen dem feinen weissen und gelben.

Basternzucker, so viel, als brauner Faria. s. Zucker.

Basterſammet, eine Mittelgattung des Sammets, die feiner als Plüsch, und gröber als Köpersammet ist. Nach der Zahl der einzelnen Fäden, woraus jeder zusammengesetzte und gezwirnte Poilfaden besteht, theilt man diesen Sammet in 2 bis 6 Drath-Baster ein.

Basthanf ist gebrochener Hanf, wie ihn die Seiler kaufen, s. Hanf.

Bastmatten, s. Matten.

Bataloni, blau gefärbte levantische Leinen, die in Ballen von 60 Stück von Smyrna nach Marseille zum Handel kommen.

Batard, ein weisser Burgunderwein von der zweiten Klasse.

Batatas, Camotes, Batate, Patate indianische Zukkerwurzel, eine ausländische Wurzel von lieblichsüßem Geschmack, auch nährender und stärkender Eigenschaft, der man sich, wie die Kartoffeln zur Speise bedient. Wir erhalten sie aus Mallaga und andern Häfen in Granada, und zwar entweder getrocknet od. in Säcke eingepackt, oder auch in Zucker eingelegt. Die Wurzeln im frischen Zustande sind lang, dick, knollig, fleischig, schwer und derb, faulen aber leicht, wenn sie entweder nicht völlig reif geworden sind, oder man sie bestoßen hat. Die braune und lange Sorte von Velez-Mallaga wird wegen ires angenehmen süßen Saftes am meisten geschätzt. Man bereitet solche gekocht, oder in Scheiben geschnitten mit Wein, Rosenwasser, oder zum Salat mit Essig und Oel. Man kocht sie an Fleisch, speiset sie in der Asche gebraten ꝛc.

Batavia, ein glattes oder gestreiftes, seidenes, halbseidenes oder wollenes Zeug, mit glattem oder gestreiftem Grunde, auch mit oder ohne abgesetzte Blumen, Ranken ꝛc. Es gibt Atlas- Taffet- und mehrere Sorten von Batavia. Die Verbindung der Ketten- und Einschlagfäden bei diesem Gewebe ist rechtwinklicht, d. i. Leinwandartig; nur darin unterscheidet es sich von ähnlichen Zeugen, daß in demselben auch abgesetzte Blumen eingewirkt, oder broschirt werden. Diese Blumen bildet man durch den Einschlag. Von den seidenen Sorten liefern Lyon, Basel und Zürch die meisten; von halbseidenen Berlin; von wollenen England, Berlin, Gera, u. s. w. Die ersteren werden nach Stükken gehandelt, woran so viel ist, als zu einem langen Frauenzimmerkleide gehört; ihre Breite ist 5/4. Halbseidene und wollene sind 5/8 berliner Ellen breit, und in Stücken von 50 bis 80 Ellen.

Bath-coatings, eine Art englischer Tüffel oder Bergen-op-Zooms. Man verfertiget sie häufig zu Leeds und Manchester. Sie werden insonderheit zu Ueberröcken gebraucht, und gehen stark nach Amerika.

Batengael Teucrium chamaedris, L., s. Gamander.

Batist, Batistleinwand, eine ganz dichte, sehr feine und weisse

Leinwand, die vorzüglich in mehreren französischen Provinzen, Cambresis, Hennegau, Pikardie und Artois, gewebt, und weit und breit verfahren wird. Man nimmt dazu den allerschönsten weissen Flachs, der unter dem Namen Ramé bekannt ist, und besonders in dem franz. Hennegau erzeugt wird. Dieser Flachs ist fein- und langfaserig, so daß man davon ein extrafeines und gleiches Garn spinnen kann. Die Werfte beim Batist muß im Blatte so eingerichtet seyn, daß ein Faden an dem andern fein dicht, gleich und verhältnißmäßig zu liegen kommt, auch mit dem Schluß sich gut verbindet. Die meisten Batiste werden in Frankreich, Irland und in den Niederlanden gemacht. Die Oerter, wo der rechte Sitz dieser Weberei ist, sind Troyes, Valenciennes, St. Quentin, Cambrai und Ryssel. Schon im 13ten Jahrhundert wurde diese Leinwandweberei in Flandern von einem Manne, der sich Baptiste Chambray nannte, und aus dem Dorfe Cantaing gebürtig war, in Gang gebracht. Von ihrem Erfinder soll hernach die Leinwand den Namen Batist oder Kammertuch (toile de Chambray) erhalten haben. Andere indessen leiten mit mehr Wahrscheinlichkeit den Namen Batist von der feinen ostindischen Leinwand ab, welche in Indien Bastas genannt wird. Noch jetzt wird in manchen Gegenden der Indischen Halbinsel viel Batist verfertigt. Dieser ist an beiden Enden des Stücks mit feinen Gold- oder Silberfäden durchzogen und auf dem ersten Blatte jedes Stückes findet sich eine Blume von Goldfäden geschlungen. Er ist noch weit feiner, dichter und weißer, als der europäische, gewöhnlich 1 1/6 Elle breit und 20 Ellen lang.

Sowohl unter Batist, als unter Kammertuch versteht man die allerfeinste Art Leinwand, von einem sehr zarten, gleichen und festen Faden, wodurch sich diese Waare überhaupt von jedem andern Leinengewebe unterscheidet. Doch ist der Batist noch um ein merkliches dichter gewebt, als das Kammertuch. Das Material zu diesem Artikel, der an sich schon vortrefliche Flachs, wird in Frankreich von sehr geschickten Spinnerinnen, die man Ourdisseuses heißt, zu einem ungemein gleichen und feinen Faden gesponnen, und dieser wird ungebleicht verwebt, weil das gebleichte Garn zu sehr reissen würde. Der Webstuhl des Batistwebers gleicht den gewöhnlichen Stühlen unsrer Leinweber; aber das Gewebe muß im Sommer, eben so wie die feinen Musseline, in unterirdischen feuchten Gewölben gemacht werden, damit die zarten Fäden recht geschmeidig bleiben, und nicht springen. Nachdem die Waare gewebt ist, bringt man sie auf die Bleiche. Erst legt man sie 24 Stunden lang in eine schwache, aber recht klare Aschenlauge, dann in eine starke klare, von Waidasche zubereitete Lauge, welche warm über die Leinwand gegossen wird, und worin man das Zeug einige Tage liegen läßt. Man macht nun die Lauge nochmals warm, und wäscht die zu bleichende Leinwand mit Schmierseife sauber aus. Darauf folgt das Ausspühlen im reinen Wasser, und ein mäßiges Walken mit den Händen in Buttermilch. Die so bearbeitete Leinwand kömmt jetzt 8 Tage lang auf die gewöhnliche Bleiche, wird hiernächst wiederholt mit Waidaschlauge, Schmierseife und Buttermilch behandelt, und diese Verfahrungsweisen werden so oft wiederholt, bis das Zeug die erforderl. Weisse erlangt hat. Die verschiedenen Arten Batist werden auch Linons, Toilettes, Claires, Cambrays, u. dgl. genannt. Die Oerter, wo diese Weberei recht eigentlich zu Hause ist, sind Troyes, Arras, Bapaume, Vervieux, Noyon, Peronne, Valenciennes, St. Quentin, Cambray, Ryssel. Man empfängt diese Waare aber auch in Irland, zu Nivelles in den Niederlanden, zu Hirschberg im schlesischen Gebirge, in Böhmen und in der Schweiz. Die von Nivelles kömmt in der Güte der französischen Waare am nächsten. Seit einigen Jahren macht man im Ravensbergischen, besonders um Bielefeld, ebenfalls sehr gute Batiste.

Valenciennes liefert Batiste, 2/3 Stab breit, und 12 1/2 St. lang, das Stück zu 24 bis 200 Livres; Claires

oder Cambrays, etwas weniger dicht gewebt, aber von gleicher Länge und Breite zu 40 bis 200 Livres; dergleichen 5/4 und 3/4 breite, zu 28 Livres bis 200 Livres das Stück; geblumte Linons von Länge und Breite wie die vorgenannten, zu 40 bis 200 Livres.

St. Quentin fabrizirt vorzüglich Batiste, die 2/3 Stab breit, und 12 Stab lang sind; sogenannte Claires oder durchsichtige, 3/4 breit, und 14 1/2 Stab lang; Linons, 2/3 breit und 15 Stab lang ꝛc. An beiden Orten hat man auch Batiste in Drittelstücke oder Coupons geschnitten, wo immer in jedem Päckchen 3 Stück ein Ganzes ausmachen. Die Waare ist in braunes oder dunkelgraues Papier eingeschlagen, und viereckigt oder länglichviereckigt gelegt. Von allen diesen Sorten werden alle Jahre für Millionen in alle Gegenden der Erde verschickt.

Batist à libret, s. Schleyer.

Batnas, in Oesterreich, vornehmlich zu Eberichsdorf, die dreifärbigen Kattune. Sie halten 16 wiener Ellen im Stück. Wahrscheinlich ist der Name aus Patnas entstanden.

Battgarn, heißt in Franken und den angrenzenden Gegenden, das leinene Garn zum Stricken.

Bauchhaarene Hüte, eine Art Hüte, wozu der Stoff aus den Bauch- und Seitenhaaren der Hasen, mit einem Zusatze von etwas Kameel- und Kaninchenhaar genommen ist. Man nennt sie auch ordinaire Hüte.

Bauberour, eine Art gemalter ostindischer Schnupftücher, welche die Franzosen nach Europa bringen.

Bavella, im italien. Handel, die Auswurfseide, welche wieder in rohe und gesponn. abgetheilt wird.

Bauerfenchel, wilder Fenchel, (Foeniculum porcinum) ein Kraut mit haarförmigen Blättern und einer gelbblühenden, buschigten Blume, die zwei bloße Samen trägt. Die Wurzel von diesem Gewächs wird innerlich u. äusserlich in der Medizin gebraucht.

Bauernadeln, s. Nadeln.

Bauersenf, (Thlaspi) ein Kraut mit vierblätterichter regulairer, kreuzförmigen Blumen, und einer breitspitziger Hülse, die in zwei Fächer getheilt ist. Es ist eine jährige Pflanze von verschiedenen Arten. Der Same ist klein, länglichtrund, schwarzbraun von Farbe, und wenn man ihn kauet, gibt er einen scharfen Geschmack wie ordentliche Senfkörner. Er hat eine erwärmende und austrocknende Kraft, weswegen man ihn zur Arznei gebraucht.

Bauerwolle, nennen wir zum Unterschiede der Schäferwolle die Wolle, welche die Bauern ihren Schafen abnehmen und zu Markte bringen. Sie kommt der Schäferwolle an Güte nicht gleich. Es ist bekannt, daß die Bauerschafe nicht so gut gepflegt und abgewartet werden, als die in ordentlichen Schäfereien, daher solche Wolle auch mehr Unreinigkeit an sich hat, und bei der Verarbeitung allemal mehr Abgang leidet.

Bauholz, im weitern Sinne alles Waldholz, welches zum Bauen sich gebrauchen läßt, entweder rohes unbehauenes zu Pfalwerk im Wasser dienliches, oder zu Brunnenröhren gewaldrechtetes, welches schon im Walde, sobald man es gefällt hatte, mit der Art aus dem Groben behauen ist, welchem man nicht allein die Rinde, sondern auch den meisten Splint benommen hat. Das nicht völlig vierkantig geschlagene, sondern nur erst gewaldrechtete Holz heißt baumkantig oder vollkantig.

Im engern Sinn versteht man unter Bauholz alles das Holz, welches zu Schwellen, Balken, Durchzügen, Riegeln, Brettern, Bohlen und Latten dient.

Baumachat nennt man einen Achat mit Linien oder Figuren, die Aehnlichkeit mit Bäumen haben.

Baumbast nennt man baumwollene Zeuge, aus dem Bast eines indian. Baumes verfertiget. Der Bast wird in Ostindien wie der Flachs zubereitet, hernach gesponnen und verwebt. Der Faden hat seines starken Glanzes wegen viele Aehnlichkeit mit der Seide. Man gibt ihm meistens eine dunkelbraune, graue oder gelbe Farbe. Hiervon werden vornehmlich Taffetartige Zeuge, die zu Unterfutter dienen, zum Handel gebracht.

Digitized by Google

Baumlungenmoos, (Musous arborens, Lychen arborescens) besteht aus breiten, lederartigen Lappen, die man hie und da an den alten Fichten und andern Bäumen findet. Es hat eine anhaltende und austrocknende Kraft, weswegen es in der Lungensucht zu Tränken, und auch äusserlich wider Blutflüsse gebraucht wird. Man wendet es auch noch zu manchem andern Gebrauch an, z. E. in der Ukermark bedienen sich die Schuster desselben zum Gerben des Leders. In England, besonders in Herefordshiere, gibt man damit den Strümpfen eine braune dauerhafte Farbe. Das leinene Garn läßt sich damit braun und schön schwarz färben, wenn dem Moose Blauholz zugesetzt wird. Es muß im November gesammelt und hernach getrocknet werden.

Baummoos, s. Baumlungenmoos.

Baumöl (Oleum olivarum), fr. huile d'olives, wird aus der Frucht des Oelbaums gepreßt, und aus Italien, Frankreich, Spanien, Portugal, Sicilien, den Inseln im Archipelagus, wie auch von Majorka, Korsika, Corfu, ꝛc. häufig zum Handel gebracht. Es gibt dreierlei Sorten Baumöls, nämlich weisses, gelbes und grünes. Das weisse wird wieder in natürliches und gebleichtes unterschieden. Unter allen hält man das feine gelbe, welches um Aix in Frankreich und um Florenz in Italien gesammelt wird, für das beste und vorzüglichste. Auf diese Primsorten folgen das feine sogenannte Provencer weisse u. gelbe Genueser, das sogenannte Jungfernöl von Lucca, und endlich das Apulische oder Gallipoliöl, das Sevillische grüne, Mallagische, Portsche, Lissabonsche, Majorksche, ꝛc.

Die Sammlung von Oliven zum Oelpressen geht insgemein gegen den November oder Dezember vor sich. Sobald sie vorüber ist, bringt man die Früchte, nachdem sie vorher gehörig sortirt worden waren, nach der Oelmühle, wenn Jungfernöl daraus verfertiget werden soll; will man aber nur ordinaire Gattung haben, so läßt man die Oliven einige Zeit liegen und faulen, weil sie auf solche Art mehr Oel auszugeben pflegen. Man wischt die Früchte vorher recht rein ab, und bringt sie zu den im warmen Sonnenschein stehenden Pressen, die auf steinernen Fußböden ruhen. Hier sind kleine Rinnen angebracht, durch welche das ausgepreßte Oel in die untergesetzten Gefäße läuft. Der allererste Druck gibt nun das feinste und klärste Oel, welches auch unter dem Namen Jungfernöl am theuersten verkauft wird. Zur zweiten Pressung besprengt man die Oliven mit heissem Wasser, damit sich die öligten Theile eher losmachen; auch diese Gattung wird besonders verwahrt. Der dritte und letzte Druck, wozu nochmals siedend heisses Wasser auf den Teig gegossen wird, um es abermals zu pressen, gibt das gemeine oder Lampenöl, das zum Brennen, so wie für manche Handwerker, z. B. Tuchmacher, Zeugweber, Seifensieder, Gerber, u. dgl. dient. Alle genannte Sorten läßt man in den ersten Gefäßen drei bis vier Wochen lang stehen, bis sich die Oeldrüsen und Unreinigkeiten zu Boden gesetzt haben; hierauf gießt man das klare Oel in andere Gefäße über, füllt es nach einiger Zeit in Tonnen, und bringt die Waare an kühlen Orten in Verwahrung. Je öfter nun das Oel umgeschüttelt und übergefüllt wird, desto mehr reinigt und klärt es sich.

Im Neapolitanischen, in Kalabrien, Sicilien, ꝛc. werden die Oliven dreimal gepreßt. Die beiden ersten Male geben feines Oel, das dritte nur geringes. Man gebraucht bei diesem letztern zu besserer Entwicklung der Oeltheile, die noch in dem Mark stecken, kochendes Wasser, wodurch aber die Güte des Oels natürlich sehr verschlechtert wird. Das Oel von dieser dritten Pressung darf durchaus nicht mit dem von den beiden ersten kalten Pressungen vermischt werden; denn es läßt sich im Handel nicht für feines Oel, sondern nur für gemeines Speise-Oel (Olio commune mangiabili) verkaufen. Die superfeines Oel haben wollen, lassen das von der ersten kalten Pressung besonders aufheben. Die erste und zweite

mit einander vermischt, gibt die Sorte, welche der Italiener Olio fino mercantile nennt.

Von den besten Olivenarten läßt sich nach der zweckmäßigsten Weise, nämlich nach der, welche die Genueser zu beobachten pflegen, ein superfeines Oel, wie das von Aix in Provence, verfertigen, das in ganz Europa so berühmt ist. Man braucht dazu lauter vollkommen reife, auserlesene, mit der Hand abgepflückte, nicht fleckige, gedrückte, sondern untadelhafte, gesunde Oliven. Ein solches Oel kann hernach sogar eine Hitze, wie die unter der Linie, vertragen, und ohne Schaden bis nach Ost- und Westindien verfahren werden. Es hält sich sogar im heissesten Erdstrich über Jahr und Tage noch; dagegen die andern Sorten feinen Baumöls, wie das lucheser, in den heissen Erdgürteln verderben; auch das gewöhnliche genueser hält sich schon in Italien nicht über ein Jahr lang.

In Riviera di Ponente im Genuesischen verfertigt man vielerlei Sorten Baumöl, die der Italiener Olio fino, mezzo fino, commune mangiabile und Olio lavato nennt.

Das erstere, oder das feine, wird in strohgelbes und in weisses unterschieden. Die Genueser nennen Olio rosso das, welches eine blaßgelbe Farbe hat, und von den ersten Monaten der Sammlung an bis in den März verfertiget wird. Weisses Oel nennen sie das, welches vom Märzmonat an gepreßt ist

Die Verschiedenheit der Farbe des Oels hängt von dem Grad der Reife ab, zu dem die Oliven gekommen sind. Wenn diese völlig reif oder doch nicht sonderlich überreif werden, dann sieht das daraus gepreßte Oel wie die Schale von reifen Pommeranzen oder strohgelb aus; wenn aber die Früchte lange auf den Bäumen gelassen werden, und die Märsonne sie gebleicht hat, dann geben sie blasses Oel, das die Genueser bianco naturale nennen. Diese Gattung kann eigentlich nur für Olio mezzano oder halbfeines Oel gelten, denn alle Oliven, welche über die Zeit auf dem Baume bleiben, haben schon von ihrer Güte verloren; daher schätzen auch die Kenner, vornehmlich in Frankreich und England, das strohgelbe Genueseröl höher, als das natürliche weisse. Hingegen die Piemonteser und die Einwohner der nördlichen Gegenden in Europa geben unter den feinen Oelen dem weissen den Vorzug.

Man kann auch durch Kunst das gelbe Oel bleichen und weiß machen. Man füllt nämlich dieses Oel in gläserne wohlzugemachte Gefäße, welche man in den Monaten März und April der Sonne aussetzt. Dieß nennt der Genueser, oglio imbianchito al Sole.

Halbfeines Oel ist das, welches durch einen natürlichen Zufall, zur Zeit der Sammlung, oder während der Preßarbeit, etwas verschlechtert worden ist, folglich nicht ganz vollkommen gut seyn kann. Gemeines Speiseöl wird mit heissem Wasser mittelst der dritten Pressung gewonnen, oder kommt auch schon von den ersten Pressungen aus schlechtern Sorten von Oliven.

Die schlechteste unter allen Oelsorten ist die, welche der Genueser Olio lavato nennt. Sie kann nur in den Seifenfabriken gebraucht werden. Es ist das Oel, welches aus den Kernen der Oliven gemacht wird. Die Bereitungsart ist erst vor mehreren Jahren von einem Genueser entdeckt worden.

Die Genueser verladen ihr Oel am stärksten von Porto san Mauritio aus. Die Unkosten betragen gegen 8 o/o bis an Bord, ohne die Commissionsgebühr. Die ganzen Botten enthalten 1400 bis 1500 Pf. hamburg. Gewichts; die halben und Viertel nach Verhältniß.

Das Oel von Gallipoli wird in Zisternen aufbewahrt, die wohl einige tausend Stara fassen können. In solchen großen Behältern kann sich die Waare weit besser abklären, und es lassen sich große Quantitäten daraus schöpfen, ohne daß man auf den Grund kömmt und trübes Oel mit aufbringt. Daher nehmen auch die Kaufleute lieber die Waare aus Gallipoli, als aus Kalabrien, obgleich im letztern Lande ausserordentlich viel Baumöl gemacht wird. In dieser Provinz verwahrt man das Oel in irdenen Gefäßen; Man kommt beim Ablassen bald auf die Hefen. Da nun die

Digitized by Google

Verkäufer das Recht haben, einen Theil vom Satze mit zu liefern, so ist das im Handel gangbare Oel aus Kalabrien immer trübe und dick.

Die Kaufleute, welche Oel zu Gallipoli einladen lassen, erhalten die Waare schon aus der dritten Hand, also um ein Ansehnliches vertheuert. Der Baumölhandel geht hier durch Korrespondenz auf Neapel; denn die Handelsleute zu Gallipoli pflegen von denen zu Neapel Geldvorschüsse anzunehmen, für welche sie, wenn es verlangt wird, Oel liefern müssen. Wenn die Olivenerndte vorbei ist, so treten gewöhnlich die Kaufleute zu Gallipoli mit den Aeltesten der Stadt zusammen, etwa um die Zeit, wann das Oel abgeklärt zu seyn pflegt, gemeiniglich im Dezember, und setzen auf die Waare einen bestimmten Preis, wobei sie sich nach der Menge des Jahrwuchses und nach mehreren Umständen richten.

Auch Sicilien hat starken Oelbau, und führt von diesem Artikel eine Menge aus. Die gewöhnlichen Oele auf dieser Insel haben aber den Fehler, daß sie grasgrün und trüb aussehen; dieß ist besonders der Fall mit denen aus der Gegend um Augusta und Siracusa, so daß die Kaufleute sich nicht leicht damit befassen mögen. Wenn daher die meisten, es mögen nun Einländer oder Fremde seyn, Kontrakte auf Oel-lieferung schließen, so wird immer ausbedungen, daß kein grünes darunter seyn soll.

Der Handel mit Baumöl aus Sicilien wird vorzüglich durch Dazwischenkunft der Marseiller und Genueser getrieben. Die meisten Ladungen geschehen zu Tusa, Melazzo und Cefalu fürs Val-di-Demona, und zu Siracusa, Augusta und Catania fürs Val-di-Noto. Man handelt die Waare gewöhnlich frei von allen Unkosten an Bord des Schiffs geschafft. Das appulische Oel oder das von Gallipoli, geht in ausserordentlicher Menge nach den Häfen am mittelländischen Meere, nach England, Holland, Hamburg, Bremen u. s. w. Seine Farbe ist gelb. Das aus Nizza, Mentone ꝛc. ist von der nämlichen Farbe, aber heller.

In Frankreich wird vorzüglich im ehemaligen Languedok und Provence vieles und schönes Oel gewonnen; das aus Languedok wird über Cette, das andere von Marseille, Antibes und Toulon ausgeführt. Das beste Provenceröl wird um Aix, Grasse, Salon, Salernes, Pelissanne, Grimand, Antibes und St. Maximin gewonnen. Unter allen diesen ist keines so fein, so lauter, so lieblich und süß von Geschmack, als das aus der Gegend um Aix. Das beste wird kalt aus lauter abgepflückten Oliven gepreßt, und zu gehöriger Zeit übergefüllt, damit die Hefen davon geschieden werden, und es sich konservire. Um Aix, Pelissanne Salon ꝛc., wo das feinste provencer Oel bereitet wird, sondert man die Kerne von der Frucht ab; mittelst dieses Handgriffs bekömmt das Oel einen viel angenehmern Geschmack, und hält sich selbst an freier Luft viel länger, als die andere Art. Das provencer Oel wird zu Marseille, Toulon, Antibes und Tour de Boue geladen; das aus Languedok zu Cette und Agde. Das provencer wird im Lande, und besonders zu Marseille, in extrafeines Oel von Aix, welches 10 bis 15 o/o theurer, als die zunächst folgende Sorte oder das extrafeine provencer Oel ist, und in halbfeines provencer unterschieden.

Das spanische Oel kommt von Sevilla, Mallaga und Majorka. Es ist meist grün von Farbe. Dasselbe ist der Fall mit dem Lissabonschen und dem von Faro und Oporto in Portugal. Das spanische Oel, welches nach Holland, Hamburg ꝛc. geht, wird besonders in der Bay von Cadix geladen, wohin diese Waare mit Böten von Sevilla gebracht wird. Auch zu Mallaga und Alicante wird viel nach diesen Ländern und anderwärts hin verladen.

Alles Speiseöl muß zu Ende des Sommers übergefüllt werden. Man tut es dann wieder in reinliche Gefäße, und läßt den Satz zurück. Diese Vorsicht, daß man die Waare von Zeit zu Zeit abzieht oder überfüllt, ist höchst notwendig, weil der hefichte Satz sonst das beste Oel verderben würde.

Dem Oele, das schon anfängt, einen üblen Geschmack zu erhalten, kömmt

Digitized by Google

man am besten damit zu Hülfe, daß man Salzwasser darunter mischt, und alles wohl untereinander rüttelt, wo sich dann das Trübe zu Boden setzt. Noch eine andere gute Art, den Geschmack des Olivenöls zu verbessern, ist die, welche durch die Gährung statt findet. Man bewirkt diese. durch den Saft von allerlei Früchten. Man nimmt z. B. Renettäpfel, Kirschen, gelbe Wirabellen, auch Erd- und Himbeeren, sondert die Kerne davon ab, zerquetscht hernach die Früchte, und thut den Brei ins Oel, welches davon gar bald in Gährung zu gerathen pflegt. Nach vollbrachter Gährung wird man gewahr werden, daß sich die Waare durchaus verbessert hat.

Das Baumöl wird nach Beschaffenheit der Umstände und nach der Lage des Orts, wo der Abnehmer wohnt, von Aix, Marseille, Toulon, Oneglia, Genua, Porto Maurizio, Livorno, Gallipoli, Triest, Nizza, Mentone, Mallaga, Sevilla, Barcellona, Lissabon, Faro, Oporto, Amsterdam, Hamburg und Bremen gezogen. Es kömmt in ganzen und halben Pipen, ganzen halben und Viertel-Broden, oder in irdenen glasurten Krügen, in gläsernen Flaschen u. s. w. zum Handel. Die Tara darauf wird so gegeben:

Auf genueser weissem oder gelbem Oel in Broden oder Botten von 1500 Pfund, 14 Procent, in halben, 16 Procent, in Viertel-Broden von beiläufig 500 Pf., 16 Procent.

Sevillisches Oel in großen Pipen, 120 Pf. Tara; in kleinen oder halben 65 Pf.

Mallagisch Oel in Bottas von 1200 Pf., 14 Procent, in Pipen von 900 Pf., 120 Pf. Tara, dergl. in halben Pipen von 500 Pf., 65 Pf.; Appulisches oder Gallipoliöl, in Stampen od. Botten, 14 Procent; in halben, 16, in Quarterolen, 18 Procent.

Lissabonsch- oder Portsches Oel, in Pipen, 125 Pf. Tara.

Marseillisches Oel, erhält 16 Procent, und das von Majorka 20 Procent Tara.

Beim Einkauf dieser Waare hat man sich wohl vorzusehen, daß sie von keinem widrigen Geruch oder Geschmack, nicht dunkelgrün von Farbe, trübe, unrein, oder gar ranzig u. s. w. sey. Auf die erforderliche Tara muß man ebenfalls genau sehen, weil man sonst gar leicht auf das Stück Oel um 40, 50 Pf., auch wohl noch mehr, zu kurz kommen kann. Der Grund der Differenz in der Tara liegt oft schon darin, daß die Gebinde vor dem Einfüllen des Oels mit Wasser getränkt und ausgespühlt werden, worauf man erst die Tara macht. Da nun das eingezogene Wasser auf der Reise allmählig wieder verdünstet, so kann das Holz bei Ankunft der Fässer an Ort und Stelle nicht mehr so viel wiegen, als es am Verladeort wog. ꝛc.

In Holland und England wird das Oel gemessen, eine gute Einrichtung, wodurch der Käufer in Ansehung der Quantität sicher gestellt ist. Zu Amsterdam rechnet man das Faß Oel zu 1717 Mingels oder Mingeelen, oder 1434 Pinten. Die Bottfässer oder Pipen halten 70 Steckan, m. o. w. jede von 16 Mingels. Zu London handelt man es bei 236 Gallons; zu Genua nach Barile oder Fäßchen, von 187 1/2 Pf., welche 122 1/2, bis 125 Pf. nach amsterdamer Gewicht betragen.

Im Neapolitanischen kauft man es nach Salma. Ein solches Maas wiegt in der Hauptstadt 350, zu Bari 312, zu Gallipoli aber 291 Pf. nach hamburger Gewicht. Die Salma wird in 10 Stara, oder 320 Pignotti eingetheilt.

Zu Livorno handelt man das Baumöl nach Barile von netto 85 Pf., die etwa 59 bis 60 Pf. amsterdamer Gewichts ausmachen. Die appulischen od. Gallipoliölsorten hingegen werden dort nach Salma, und die genueser nach Barile von 170 Pfund verkauft.

Zu Lucca handelt man denselben Artikel nach Copo, der 24 Lire oder Libre (Pfund) schwer Gewicht hält; jedes von diesen letzteren wiegt 11 Pf. leichten Gewichts, so daß der ganze Copo gegen 172 Pf. holländisch ausmacht.

Zu Marseille handelt man das Oel nach Millerolles von 12 Escan-

Digitized by Google

dales und diese zu 12 Pfund, wonach dann die Millerolle 144 Pf. marseillisch 116 Pfund amsterdamer enthält.

Zu Cadix verkauft man das Oel in Pipen von 34 Arobas, deren jede 25 Pf. span. Gewichts hat.

Lissabon und Porto handeln ihr Oel in Pipen von 26 Almudes, jede zu 12 Canador oder 40 Pf., die 35 3/4 Pf. nach holländ. Gewicht ausmachen.

Alicante liefert das Oel von der Insel Majorka nach Pipas von 108 Quartanos, frei an Bord der Schiffe.

Triest handelt das Oel entweder nach Orna von 107 Pf. wiener Gewichts, oder nach 100 Pf. des letztern, in Gebinden nach Belieben und nach Vorschrift des Abnehmers. Man gibt meist reine Tara, und liefert es frei ans Schiff, oder auf den Fuhrwagen.

Das neue Oel wird in den spanischen Häfen gemeiniglich vom Februar an verladen. Zu Gallipoli werden die Preise für die neue Waare im December regulirt, hernach wird das Oel auch verschifft.

Alle Oele, vornehmlich die ordinären, muß man nicht gar lange auf dem Lager behalten; denn sie konserviren sich nicht über ein Jahr; die feinen höchstens 3 Jahr. Das Oel von Aix und Nizza ist bis jetzt das einzige, welches unter dem langen Liegen nicht ranzig wird. Alles feine Oel, ja auch das mittlere Speiseöl, muß zu Ende jedes Sommers in andere saubere Gefäße behutsam von den Hefen abgelassen werden, wenn es sich recht gut konserviren soll. Man hat kein besseres Mittel, das Speiseöl in gutem Zustand zu erhalten, als mittelst dieses Ueberfüllens. Frische und saubere Keller sind nicht weniger zum Auflagern dieser Waare unentbehrlich. Feines und klares Oel ist nicht allein zur Speise und Arznei vorzüglicher, als das gemeine, sondern es dient sogar zum Lampenbrennen besser; es gibt einen hellern Schein, brennt viel sparsamer, und gibt keinen Rauch und Qualm, wie das andere.

Schon altes und dem Verderben nahes Oel verbessert man am einfachsten und sichersten, indem man demselben Salzwasser zugießt, es über dem Feuer sieden läßt, fleißig abschaumt, die Mischung hernach kalt werden läßt, das oben schwimmende Oel abnimmt, und wieder in ein reinliches Gefäß einläßt.

Baumseide, Boomsiede, ein Zeug aus wollenem und baumwollenem Garn, wie es ehedem zu Hamburg von besondern Webern viel verfertiget wurde. Das Stück hält 24 hamburger kurze, oder 20 brabanter Ellen. Es gibt unterschiedliche Sorten davon, unter denen superfein die beste, doppelt Adler, verschlagener Adler, und einfacher Adler aber die geringern sind. Der Artikel wird noch jetzt zu Hamburg, Lübeck, Lüneburg, Wahrendorf in Westphalen und an andern Orten gewebt, und am meisten nach Holland verführt. Die Baumseide wird, wenn sie von einem zünftigen Meister verfertigt ist, im Amte geschauet, das heißt, untersucht und gestempelt. Der Stempel gibt auf der einen Seite, nach Beschaffenheit der Güte, das Zeichen des Stadtwappens, auf der andern das Wort Superfein, wenn es die erste und beste Sorte; den doppelten Adler wenn es die andere ist.

Baumwolle, fr. le cotton, nennt man die wollenartigen oft schneeweißen oder gelblichen Fasern, die man in allen Gegenden von Ostindien, in Westindien, im Morgenlande, in Amerika, in Afrika, in Sicilien, Malta und einigen andern Europäischen Ländern aus der Frucht einer Pflanze erhält, welche theils als Baum (Bombax), theils als baumartiger Strauch (Xylon arboreum), theils als krautartiger Strauch (Gossypium herbaceum) vorkommt. Die erstere Art ist perennirend; die andern sind blos Sommergewächse, die im Frühjahr gesäet und im Herbste abgeschnitten werden. Die Frucht von der Größe einer kleinen wälschen Nuß platzt, wenn sie reif ist, und dann wird die Baumwolle darin sichtbar. Die Baumwolle sitzt aber so fest darin eingepreßt, daß sie, herausgenommen, eine ganze Handvoll gibt.

Der Baumwollenbaum (Bombax) wächst in Amerika und Ostindien. Seine Höhe beträgt gewöhnlich 15 bis 20 Fuß; ja manche derselben sind so dick

Digitized by Google

wie unsere Eichen. Die Zweige schlingen sich in einander, die Blätter sind dreitheilig zerschnitten, dabei rund, und endigen sich in Spitzen, fast wie das Lindenlaub, nur daß sie nicht so haarig sind. Die Hüllen um der Frucht sind viel größer und dicker, die Wolle selbst ist dichter als die auf den antillischen Inseln. Die levantische Baumwollenpflanze gleicht jener Art im Wachsthum und in der Beschaffenheit.

Die Mittelart (Xylon arboreum) wächst auf den Antillen, und macht einen Hauptzweig des dasigen Produktenbaues aus. Das Gewächs kommt da zu einer Höhe von 9 bis 10 Fuß, und zwar eher darunter als darüber. Weil man auf den Inseln glaubt, daß das Gewächs mehr Früchte bringe, wenn es frisch ist, so stutzt man die Sträucher alle 2 Jahre ab. Das Holz derselben ist weißlich, zart und schwammig, die Rinde dünn und von Farbe aschgrau. Die Zweige stehen fast gerade, sind mit Blättern bewachsen, die unserm Weinlaube gleichen, auch eben so dreifach zertheilt, aber zarter und kleiner. Ihre Farbe ist hellgrün, wenn das Gewächs noch jung ist. Die Blumen haben 5 gelbe umgekehrte Blätter, einwärts mit purpurfärbigen Strichen; der Kelch ruht auf 5 grünen, harten und gespitzten Blättern. Der Blumengriffel bildet einen Knopf, der in eine Spitze sich endigt, und nach und nach zur Größe eines Taubeneies, bisweilen auch zu der eines Hühnereies gelangt. Dieser Knopf ist anfangs grün, hernach wird er braun, und wenn er seine völlige Reife hat, gar schwarz. Eben dieser Theil schließt die Wolle in sich.

Die niedrige Sorte, (Gossypium herbaceum) welche hauptsächlich auf Malta, Sizilien ꝛc. angetroffen wird, ist ein kleiner Strauch, der nicht über 2 bis 3 Fuß hoch zu werden pflegt, und mit einer röthlichen rauhen Rinde umgeben ist. Die Blätter sind dem Weinlaube ähnlich, aber rauh; sie hängen an langen mit Haaren bewachsenen Stielen. Die Blumen sind von der Blüte der zweiten Gattung nur darin unterschieden, daß sie eine gelbe mit Purpurroth gemischte Farbe haben, welche ihnen ein sehr gutes Ansehn gibt. Die Samenkörner sind nicht größer, als Erbsen, von Gestalt länglicht und etwas höckerigt. Ihre Farbe ist schmutzig weiß, und in jedem steckt eine öligte Mandel.

Alle die übrige Gattungen des Baumwollengewächses lassen sich, wie schon gesagt, unter eine dieser drei Klassen bringen. Die Baumwollenpflanze aus Siam ist um die Hälfte kleiner, als die antillische. Sie hat grüne, auch schwarze Körner. Ihre Wolle ist ungemein fein, schön langhaarig, fühlt sich sehr gelinde u. weich an. Man baut diese Sorte jetzt häufig auf den ehem. französischen Inseln. Sie liefert zweierlei Art Baumwolle, nämlich weisse und rothgelbe.

Die Baumwollpflanzung in Amerika gibt zweimal im Jahr eine Erndte. Die Knöpfe, Früchte oder Hülsen sind anfangs grün, werden braun, so wie sie zu reifen anfangen, und sehen hernach, wenn sie die völlige Reife haben, ganz schwarz aus, verdorren dann und springen oder platzen auf. Dieß ist die Wirkung der Wärme, welche in der Hülse sich entwickelt, und das wollichte Wesen aus einander treibt. Es ist ein wahres Vergnügen, wenn man zur Zeit der Reife durch die Baumwollenplantagen spaziert, und das unzählige mehr oder minder starke Knallen hört. Dieses u. das Echo davon in einer heitern stillen Nacht, und die ämsige Geschäftigkeit der Negersklaven, ist bei einem solchen Schauspiele unbeschreiblich. Die Neger durchlaufen mit Handkörben die Pflanzungen, und reissen alle Früchte ab, die sie für reif erkennen; diese Arbeit setzen sie so lange fort, bis alles gerndtet ist. Läßt man die Hülsen überreif werden, so öffnen sie sich von allen Seiten, und weil nun der Saft schon zurückgetreten ist, so hängt die Wolle an nichts mehr fest, sondern löst sich ab, treibt durch die natürliche Federkraft herabwärts, und fällt auf die Erde. Auch beim schwächsten Winde wird sie hernach verweht und zerstäubt, so daß sie völlig verloren geht. Was man davon etwa noch auffammeln kann, ist doch verunreinigt und muß unter den Ausschuß geworfen werden.

Digitized by Google

Wenn alle Hülsen gesammelt sind, und die Erndte vorüber ist, so wird die Wolle von den Hüllen abgelöst. Zugleich legt man alle die Nüsse auf die Seite, die sich entweder noch nicht geöffnet haben, oder die verdorben sind. Die hiervon abgenommene Wolle wird nicht zur guten Sorte gethan, sondern für sich gelassen. Man schreitet nun zum Reinigen, löst die Samenkörner ab, u. dgl. Hierzu hat man eigene Mühlen, die durch Stricke umgetrieben werden. Ist auch dieses vollbracht, so geht es an's Einpacken der Baumwolle. Weil aber diese Waare wegen ihrer Feine, Leichtigkeit und Federkraft nicht gut zu packen ist, so bedient man sich dabei folgender Handgriffe. Man nimmt Säcke, die 3 französische Stab lang und verhältnißmäßig weit sind. Diese werden von innen angefeuchtet, damit die Wolle, wenn sie zusammengedrückt wird, nicht abgleite, sondern an der Leinwand anhake. Hierauf füllt man die Säcke. Jeder derselben ist mit starken Stricken an Kloben gehängt, welche an das Gesparre des Gebäudes, oder an die Balken der Decke befestiget sind, damit man den Sack nach Erforderniß anziehen od. nachlassen könne. Einer von den Arbeitern steigt in den Sack, nimmt eine schwere Keule und eine Zange mit sich, tritt die Baumwolle erst mit den Füßen fest nieder, schlägt sie mit der Keule noch dichter, und kneipt und zwickt sie mit der Zange überall gleich und eng zusammen. So fährt er von unten bis oben fort; er tritt und kneipt unaufhörlich die Wolle, die ihm die Gehülfen zureichen, bis der Sack angefüllt ist. Er hält sich bei der Arbeit an den Stricken fest. Das Werk noch zu erleichtern, benetzt man den Sack auch von aussen, so wie man im Anfüllen weiter fortrückt. Ist er endlich voll, so läßt man ihn mit den Stricken nieder, und näht die Oeffnung mit starkem Bindfaden fest zu.

Die so in Ballen gepackte Baumwolle ist es, die in Frankreich coton en laine heißt, um sie von der gesponnenen (coton filé) und von der ungereinigten (coton en pierre) zu unterscheiden. Letztere hat im Handel keinen Beifall gefunden, daher wird sie fast gar nicht mehr zu Markte gebracht. Diejenige Wolle, die nicht, wie die ostindische, mit den Fingern, sondern mit Maschinen abgelöst worden ist, hat übrigens bei weitem die Tauglichkeit nicht, welche zu feinen Musselinen vorausgesetzt wird. Die Fäserchen haben durch die Maschine ihre natürliche Richtung verloren, und das Ganze ist verworren geworden. Die andere Gattung hingegen gibt beim Verspinnen einen Faden, der viel bessern Zusammenhang und mehr Kernhaftigkeit hat, gleicher wird, und überhaupt ein vollkommneres Gespinnst liefert.

Im Handel unterscheidet man die Baumwolle gewöhnlich nach den Ländern, aus welchen sie gebracht wird. Am besten und schönsten ist die Siamsche, die Bengalische und die aus andern vormals Mongolischen Ländern des eigentlichen Indiens, von Agra, Suratte, Bombay ꝛc. Sie ist fein, seidenhaft, lang, zähe und fällt aus dem Gelblichten in's Röthlichte. Schon schlechter, gröber u. kürzer fällt sie in den Ländern Asiens aus, die Siam, Bengalen ꝛc. zunächst liegen. Nur durch sehr weiße Farbe empfiehlt sich diese. Bessere Sorten, die auch in's Röthlichte spielen, liefern Acre, Cypern und Alexandrien; viel schlechtere erhält man aus Smirna, Salonichi ꝛc. Von der schönen Siamschen und Bengalischen Baumwolle wird wenig nach Europa verschifft. In allen Indianischen Gegenden verkauft man sie ganz gesponnen, oder in Flocken, d. h. so wie sie aus der Schote kommt. Letztere verarbeitet man selbst, oder man gebraucht sie zum Zwischenhandel in Indien für solche Länder, die sehr viele Baumwollenmanufakturen haben. Kommt auch etwas feine Indische Baumwolle von Suratte über das rothe Meer nach Cairo und in die Europäischen Häfen, so sind doch die Preise für die Manufakturen gewöhnlich zu hoch. Indessen ziehen die Engländer jetzt ziemlich viele derselben aus Bengalen und Suratte, welche in starken Bast eingepackt ist. Auch kommt von der minder feinen immer noch eine ziemliche Quantität durch

den Handel der Kompagnien nach Europa.

In vielen Gegenden von Afrika wächst die Baumwolle nicht nur wild, sondern oft wird sie da auch gebaut. Hierunter gibt es denn vorzüglich schöne Arten, z. B. die hochgelbe in Whida, welche aber nicht ausgeführt werden darf. In Aegypten wird sie zwar an mehreren Plätzen häufig gebaut, aber meistens im Lande selbst verarbeitet. Was davon (so wie an Baumwollengarn) ausgeführt wird, geht größtentheils nach Marseille und Livorno. Die Länder an der Westküste von Afrika haben überall viele wilde Baumwolle; sehr viele könnten die Europäer von dort her ziehen.

Der Europäische Handel liefert hauptsächlich Ostindische Baumwolle, Persische Baumwolle, Levantische Baumwolle und Europäische Baumwolle. Von jeder derselben gibt es wieder unterschiedliche Sorten. Die sehr feine seidenartige, lange, zähe, röthlichte ostindische Baumwolle von Bengalen, Suratte, der Küste Coromandel, Tutucoryn, Cheribon auf Java ꝛc. kommt, außer in England, nicht häufig vor. In Holland werden die verschiedenen Sorten derselben mit den Buchstaben A, B, C, D bezeichnet. In Frankreich nennt man die ostindische Baumwolle häufig Bourbon, welches eigentlich diejenige ist, die von Isle de France kommt, wo viele gebaut wird. Diese ist in starke viereckigte Säcke eingepackt, welche entweder von Bast oder von Packtuch sind. Sie leidet aber vielen Abgang; denn 2 Pfund Wolle geben nur 1 Pfund Garn. — Die meistens von der krautartigen Pflanze gewonnene Persische Baumwolle kommt im Europäischen Handel wenig vor. Sie wird fast in allen Provinzen, vornämlich in Masanderan, häufig gebaut, und größtentheils roh oder verarbeitet in den benachbarten Ländern verkauft. Doch kommt einige durch Bucharische Karavanen, durch den Handel am Kaspischen Meere ꝛc. nach Rußland, vorzüglich nach Astrachan und Orenburg.

Unter Levantischer Baumwolle versteht man überhaupt alle diejenige, welche aus den Asiatisch-Türkischen Häfen nach Europa kommt. Indessen wird auch oft die Macedonische Baumwolle mit dazu gerechnet. Sie ist zwar schön weiß, aber nicht so lang und so weich als die Indische; sie ist auch trockener, unreiner und etwas knotig. Daher läßt sie sich nicht so gut spinnen, gibt keinen gleichen Faden, u. taugt nicht zu feinen Mousselinen. Hingegen zu Cotonaden und andern ähnlichen Zeugen ist sie ungemein brauchbar; denn sie nimmt bei ihrer Weiße und Trockenheit die Farbe besser an und reflectirt diese besser. Man nennt sie im Handel überhaupt Kurzwolle, nicht wegen ihrer natürlichen Länge, sondern wegen der Länge des Fadens, den man aus einer gewissen Quantität spinnen kann. Sie läßt sich nämlich nicht über Nro. 24. ausspinnen, da doch die von Cayenne sich bis Nro. 80 verarbeiten läßt. In der Schweiz, in Frankreich, im südlichen Deutschland, in Oestreich, Schwaben, Franken, Böhmen, Sachsen, der Lausitz ꝛc. wird sehr viel davon (am meisten aber doch die Macedonische) zu Catunen, zu allerlei einfachen und gemischten Zeugen, zu Mützen, Strümpfen, Handschuhen, Halstüchern, Schnupftüchern ꝛc. verarbeitet. Deutschland erhält eine Menge derselben zu Lande durch Ungarn, oder über Triest, Venedig, Genua. Andere Europäer erhalten sie zwar auch aus den letztern Häfen; mehr aber aus Smirna, Gallipoli, Salonichi, so wie mittelbar aus Livorno und Marseille. In Niedersachsen wird die Smirnische am meisten verbraucht.

Im Allgemeinen theilt man die Levantische Baumwolle in drei Sorten: in Cyprische, in Smirnische und in die von Salonichi oder Macedonische. Die Cyprische ist unter allen diesen die feinste. Auch wegen ihrer schönen Weiße, die etwas in's Röthlichte spielt, und wegen ihrer Geschmeidigkeit und Länge wird sie sehr geschätzt. Der Ballen wiegt gewöhnlich 1 Cantar von 100 Rotoli, den Rotolo von 6 3/4 Florentin. Pfunden. Auf der

Insel Cypern selbst unterscheidet man die Baumwolle vom Wasser (welche an Bächen gebaut wird und die schönste ist) und die Baumwolle vom Lande (aus den trocknern abwärts gelegenen Gegenden). Die Erndte ist im October und November; die Ablieferung aber geschieht im folgenden Februar und März. Der Verkauf geschieht bei Sortimenten von 10 Säcken oder Ballen, die aus vier Sorten zusammengesetzt ist, wovon die erste ganz feine oder Prime (Italien. flor di Cottone), die zweite gute Kaufmannssorte (buoni mercantili) die dritte Mittelgut (passabili) und die vierte gemeine Sorte (comuuni) genannt wird. In einem solchen Sortimente müssen wenigstens 5 Ballen von der Kauftmannssorte befindlich seyn. — Die Smirnische Baumwolle wird in Kleinasien gewonnen, aber meistens über Smirna ausgeführt. Man sammlet sie im September und packt sie, gereinigt und getrocknet, in grobe Ziegenhaarne oder andere haarne Decken, zuweilen auch in grobe Leinwand. Durch starkes Pressen werden 2 bis 3 Ctnr. in einen Ballen zusammengebracht, der 3 Fuß lang, 1 1/2 Fuß breit und 1/2 Fuß dick ist. Man unterscheidet in Smirna Landbaumwolle von Seebaumwolle. Erstere kommt aus Anadoly oder Kleinasien, letztere aus einigen Inseln des Archipels und aus Europäisch-Türkischen Provinzen. Man theilt sie in Kirkagadsch, Cassaiba, Baindir und Manassia; gewöhnlicher aber in Prima-Secunda- und Tertiasorte, wovon die Primasorte derjenigen von Salonichi gleich geschätzt wird. Zwischen den beiden übrigen aber ist ein Unterschied von 5-6 Procent in Feinheit und Güte. Frankreich und Deutschland ziehen sehr viel davon; Frankreich die meiste gereinigte; England von allen Sorten. — Die Syrische über Acre ausgeführte, hat sich in den neuern Zeiten sehr verbessert.

Die Macedonische Baumwolle ist schlechter als die Smirnische, aber auch wohlfeiler. Sie kommt in ungeheurer Menge nicht blos nach Deutschland, sondern auch nach andern Europäischen Ländern. Ein großer Theil wird über Salonichi, sehr viel aber auch über Seres oder Semlin nach Wien und von da nach Böhmen, Sachsen, Franken, Schwaben, der Schweiz ꝛc. ausgeführt. In Macedonien selbst unterscheidet man fünf Sorten: Tschesme (die schönste aus der Mitte der Kapsel genommene), Uchur oder Zehntenwolle (die der Aga aus sämmtlichen Vorräthen der Landleute aussuchen läßt), Cantar (die von den Aga's auf eigne Feldern mit mehr Sorgfalt gewonnene und zubereitete), Tarili (oder Baumwolle von solchen Gemeinden, die dem Aga eine bestimmte Quantität als Abtrag rückständiger Schulden bezahlen müssen und die deswegen auch in ein öffentliches Magazin gebracht wird), und endlich Cira oder gewöhnliche Baumwolle (alle übrige, welche nicht zu jenen Sorten gehört). Bei allen Sorten geschieht der Verkauf in Bündeln od. Tops von 700 bis 800 Drachmen (180 Drachmen auf 1 Rotal in Constantinopel oder 1 Pfund 6 Unzen Französisch gerechnet), die mit zwei langen Strohseilen zusammengebunden sind, welche eigentlich nur 20 Drachmen wiegen sollten, aber aus Betrug 30-40 wiegen. Ein Ballen besteht aus 2 Tengs, jeder von 60 Tops oder Bündeln, zusammen an Gewicht etwa 100 Okas Netto. Die Landleute verkaufen sie im Winter in Seres, als dem gemeinschaftlichen Marktplatze, an die Kaufleute, welche die Commissionen von Ausländern erhalten, und an die Faktore der Europäischen Kaufleute aus Salonichi. Diese müssen 3/4 der aufgekauften Baumwolle noch vor der Ablieferung baar bezahlen. Sie kaufen die Waare ohne Besichtigung, und reisen nun von Dorf zu Dorf, um sie einpakken und abführen zu lassen. Auf diese Art werden ohne Mäkler und ohne schriftlichen Contract blos durch mündliche Akkorde unermeßliche Geschäfte gemacht. Der Handel nach Deutschland ist fast ganz in den Händen der griechischen Kaufleute, deren viele mit einer Menge Waaren nach Wien kommen u.

Digitized by Google

sie entweder dort verkaufen oder damit weiter nach Deutschland gehen. So erhält Deutschland jährlich 30,000 Ballen, Frankreich 12000, Venedig 4000, Livorno 15000, Genua eben so viel, England zwei und Amsterdam eine Schiffsladung voll. Griechenland selbst verbraucht 10000 Ballen davon. Das übrige wird gesponnen.

Da Wien der große Markt für die Macedonische Baumwolle ist, so wird es dadurch auch der einzige deutsche Wechselplatz, der a drittura oder geradezu auf Salonichi wechselt. Wien gibt dahin auf 31 Tage Sicht für 100 Piaster Türkisch = 89 Gulden Wiener Cour.

Außer der griechischen oder macedonischen Baumwolle gibt es von der Europäischen Baumwolle verschiedene Sorten. Die Maltesische, wegen ihrer Weiße und Feinheit gerühmt, wird von den Einwohnern auf Malta mit großem Fleiße gezogen, aber auch selbst gesponnen u. als Garn meistens nach Frankreich verkauft. Die Malteser spinnen indessen auch viele sicilianische und levantische Baumwolle, welche sie wieder als Maltesisches Garn verkaufen. Das meiste ist Oncegarn; s. Baumwollenaarn.

Auf der Insel Sicilien baut man die Baumwolle vorzüglich im Gebiet von Terra nuova, längs der Seeküste von Syrakus, im Val di Noto. Den Samen dazu erhält man von Malta. Mit dem Einsammlen der Baumwolle fängt man gewöhnlich im Oktober an und fährt damit fort, so wie die Früchte reifen. Bei dem Sortiren selbst erhält man: 1) unsaubere Baumwolle (cottono lordo) so wie sie aus der Frucht kommt und mit Samen vermischt; 2) gereinigte und gesäuberte Baumwolle (Magalugio), die in Bündel geschlagen ist; 3) die beste und feinste in sogenannten Mattolospäckchen. Das meiste wird aber doch in Garn ausgeführt.

Im Königreich Neapel gewinnt man die viele Baumwolle vorzüglich in den Provinzen Bari und Lecce und an der Seeküste von Basilicata, und zwar von der strauchartigen Pflanze. Die Calabrische kommt dieser an Güte nicht gleich. In der Provinz Lecce, welche die schönste liefert unterscheidet man drei Sorten: die sogenannte Türkische von blaßrother Farbe (die geringste); die Tarentinische; und die von den Dörfern um Lecce (die feinste). — In Spanien zieht man Baumwolle vorzüglich um Valencia. Der Ertrag ist aber von keiner großen Bedeutung.

Die Baumwolle aus dem südlichen Amerika ist der Ostindischen sehr ähnlich. Die Staude gibt in Amerika überhaupt alle 6 oder 7 Monate reife Früchte, die man in verschiedenen Gegenden fünfmal in zwei Jahren einsammlet. In Nordamerika zieht man sie nur in den südlichern Gegenden, vorzüglich in Georgien. Diese geht, in Leinen gepackt, meistens nach England. Sie ist der Brasilischen gleich oder übertrifft sie noch. Eine gemeine Amerikanische Baumwolle wird in Säken von Häuten vorzüglich nach England gebracht. Sie dient zu geringen Waaren. In Brasilien hingegen zieht man eine sehr schöne Baumwolle, welche die Engländer am meisten aufkaufen, weil sie, obgleich sie unrein ist und bei der Bearbeitung großen Abgang leidet, zu allen manchesterartigen Zeugen sehr brauchbar befunden wird. Man unterscheidet vorzüglich die Pernambuco- oder Fernambuk-Baumwolle (die feinste), Maranhaon oder Marignan (die zweite) und die von Para (die wollfelste). Lissabon hat den stärksten Handel damit. Alle drei Sorten kommen in Pakken von grober Leinwand. In England waren im Jahr 1799 die Preise der ersten Sorte 4 Sch. 3 P. bis 4 Sh. 6 P; der zweiten 4 Sh. 2 P. bis 4 Sh. 4 P; der dritten 4 Sh. bis 4 Sh. 2 P.

Die Cayenne-Baumwolle aus Guayana oder Guiana wird sehr geschätzt und folgt in der Güte der Brasilischen zunächst. Die französischen Manufakturen verarbeiten sie zu den schönsten Tüchern, Strümpfen und Mützen, auch zu Manchester. Sie ist

Digitized by Google

sehr weiß und lang, glänzt wie Seide, läßt sich besser auf Maschinen, als auf Rädern und mit den Händen spinnen und ist auch zu feinen Mousselinen brauchbar. Unter den Holländischen Kolonien in Südamerika liefern Surinam und Berbice (wo man diese Kultur erst spät anfing) die meiste und beste Baumwolle. Doch gewinnt man auch mehrere in Essequebo und Demerary, welche aber fast immer unter jenem Namen verkauft wird. Die Ausfuhr dieser Baumwolle nach England betrug noch vor einigen Jahren 9 1/2 Mill. Pf. Man packt sie hier in Säcke oder Ballen (350 Pfund schwer) von starker Leinwand, die man beim Anfüllen befeuchtet, um die Wolle besser zusammendrücken zu können. In Holland rechnet man beim Verkauf dieser und der Baumwolle von Curassao 6 Procent Tara und 2 Procent Gutgewicht.

Auf den Westindischen Inseln ist die Gewinnung der Baumwolle ein Hauptzweig der dortigen Kulturen. St. Domingo liefert sehr viele derselben. Sie ist daselbst nicht überall von gleicher Güte; die beste wird in Gonave und Artibonite gewonnen. Nächstdem zieht man sie auf Guadeloupe sehr häufig und gut; auf einigen kleinen benachbarten Inseln, oder vielmehr Felsen, wird fast nichts als Baumwolle gewonnen. Martinique hat viele Baumwollenplantagen; u. s. w. Die Baumwolle von Guadeloupe, welche in's Röthlichte fällt, lang, reich, seidenartig und leicht zu spinnen ist, dient zu allen Arten von Geweben. Die von St. Domingo ist zwar weißer, aber etwas trocken und nicht so leicht zu spinnen; eben deswegen aber auch brauchbarer zu einem trocknen festen Zeuge. Im Preise findet bei ihnen kein Unterschied statt. Man packt sie in leinene Säcke, die zu St. Domingo 300-350 Pfund enthalten. Man zog übrigens sonst immer die Französisch-Westindische Baumwolle aus Marseille, Bourdeaux, Nantes und Havre de Grace. Zu Marseille rechnete man 4 Procent Tara, 2 Proc. Abzug für die Stricke und außerdem 3 Proc. Sconto; zu Nantes 6 und zu Bordeaux 4 Pct. Tara.

Auf den Englisch-Westindischen Inseln ist die Kultur der Baumwolle in den neuern Zeiten mit dem Flor der Brittischen Manufakturen sehr hoch gestiegen. Am höchsten kam sie auf Barbados und Grenada; nächstdem auf Jamaika. Hierauf folgten in Ansehung der Menge die von den Inseln Dominika, St. Vincent und St. Christoph. Man packt sie in Leinwand. Für die feinste hält man die von Jamaika; dieser folgt zunächst die von Grenada. Die von Barbados wird der von Martinique gleich gehalten. Die Preise derselben waren in England vor zehn Jahren 3 Sh. 6 P. bis 3 Sh. 6 P. Man rechnet in London beim Verkauf der Englisch-Ostindischen Baumwolle, eben so wie bei der Smirnischen, 4 Pf. Gutgewicht auf 104 Pfund, und bei der letzten Sorte 17 Pfund Tara auf den Ballen. Unter den sogenannten Dänisch Westindischen Inseln liefert St. Croix die meiste Baumwolle, die man aber auch auf St. Thomas und St. Jean baut, so daß in guten Jahren an 150000 Pfund ausgeführt werden können. Die Wolle von St. Thomas wird der von St. Domingo gleich geschätzt. In Kopenhagen rechnet man auf den Ballen zu ohngefähr 206 Pfund 2 Proc. Tara u. ausserdem 4 Proc. Sconto. Auf der Holländisch-Westindischen Insel Curassao wird zwar nicht viel, aber eine sehr gute Sorte gezogen, welche der von Cayenne wenig nachgibt. Tara und Gutgewicht berechnet man in Holland davon, wie von der Surinamschen.

Die Philippinischen Inseln der Spanier im stillen Meer geben eine schöne der Indischen gleiche Art Manilla-Baumwolle, wovon viele in verschiedenen Gegenden Indiens selbst verkauft und einige auch nach Cadix gebracht wird. Ueberhaupt aber zieht England die meiste Baumwolle aller Länder und Erdtheile an sich. Im Jahr 1780 betrug die Einfuhr der

BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS
Digitized by Google

Baumwolle in England jährlich nur 5 Millionen Pfund; vor einigen Jahren aber betrug sie schon gegen 50 Millionen Pfund, vornehmlich wegen des durch die Spinnmaschinen hervorgebrachten Flors der Baumwollenmanufakturen. Für das nördliche Deutschland und einen Theil des mittlern sind Bremen und Hamburg die Hauptstapel der Ost- und Westindischen Baumwolle, womit auch in Leipzig und Nürnberg ein ziemlich beträchtlicher Handel getrieben wird.

Die Benutzung der Baumwolle zu so vielerlei Arten von Kleidungsstücken, Wäsche, Zimmerverzierungen ꝛc. ist heutiges Tages ungeheuer groß. Sie hat aber auch sehr große Vorzüge vor Wolle und Flachs. Sie kann z. B gleich nach der Gewinnung ohne mühsame Vorbereitung, ohne Waschen mit Seife und Lauge in Arbeit genommen werden. Ihre Weiße, die sich durch Bleichen noch erhöhen läßt, fällt sehr angenehm in's Auge. Das Spinnen derselben geht leicht von statten; die Zeuge daraus zeichnen sich durch Weichheit u. Sanftheit aus; sie halten warm, sind leicht und bequem zu tragen ꝛc. — Uebrigens muß man sich beim Einkauf der rohen Baumwolle wohl versehen; man muß die Ballen sowohl an beiden Enden, als in der Mitte öffnen, um überzeugt zu seyn, daß man nichts verschiedenartiges, gutes und schlechtes erhalte.

In den neuern Zeiten hat man manche andere Pflanzenwolle oder Samenwolle als Surrogate für die Baumwolle zu benutzen gesucht, vornehmlich die Wolle des schwarzen Pappelbaums, der Lorbeerweide und anderer Weiden, verschiedener auf Wiesen wachsenden Wollgrasarten, der Wollconferven, des Epilobiums und der syrischen Seidenpflanze, welche man reinigen, spinnen, weben und färben kann. Da ihr aber die rechte Elasticität fehlt, so versetzt man sie lieber mit eigentlicher Baumwolle oder Schaafwolle. Zwei Menschen können in einem Tage 20 Pfund reine Pappelwolle sammlen, da mancher Baum nach Beschaffenheit der Sommerwitterung und seiner Lage über 40 bis 50 Pfund unreine Wolle gibt. Graswolle kann man in noch größerer Menge sammlen, da manche Gegenden (Moorgegenden) oft gleichsam damit beschneiet sind. Die Wolle der syrischen Seidenpflanze kommt der wirklichen Seide an Feinheit und Glanz sehr nahe. Sie ist nur kürzer; aber mit einem Zusatz von Wolle, Baumwolle oder Seide lassen sich doch manche brauchbare Sachen daraus verfertigen, vorzüglich Strümpfe, Handschuhe u. d. gl. — Man hat es auch mit nicht geringem Glücke versucht, Flachs und Hede durch eine eigne Behandlung mit einer Lauge und durch Krempeln, der Baumwolle ähnlich zu machen.

Baumwollengarn, baumwollenes Garn. Hierunter versteht man die zu langen Fäden gesponnene Baumwolle, woraus man Zeuge webt, Strümpfe strickt ꝛc. Ehedem kam das baumwollene Garn vornehmlich aus Ostindien, aus der Levante, insonderheit von Aleppo, von Alexandrien, Jerusalem und Smyrna, von Galipoli und Taranto im Neapolitanischen, von Abbeville in Frankreich ꝛc. Eben daher kommt es auch jetzt noch.

Das Garn, welches man in der Europäischen und Asiatischen Türkei spinnt, unterscheidet man in Gebirgsgarn und in Garn von den Inseln. Für das feinste hält man das von Mazli oder Naseli, wovon der Cantar zu Smirna 65 bis 70 Piaster gilt; ferner das sehr feine und weisse von Guzel-Hissar, welches man mit 58 — 70 Piaster im Cantar bezahlt. Die vorzüglichsten Garnarten von Damascus nennt man im franz. Handel Oncegarn, Unzengarn (Coton d'once); das von Jerusalem, heißt Bazas. Die eigentlichen Gebirgsgarne kosten 42 — 50 Piaster, die nicht so gutem Inselgarne 16 — 20 Piaster im Cantar. Von den schönen rothen oder türkischen Garnen handelt der Artikel Türkisch Garn.

Smyrna gibt Oncegarn, die allerfeinste Sorte, Carragach, Montassin, Giosselasar, Echelle neuve, Ge-

nequin und Baquiers. Letztere Sorte ist die geringste und niedrigste im Preise Satalia schickt uns Oncegarn, feines Garn, und ordinäres Garn; Sayd liefert Oncegarn, Escar d'once, Fin-de Rame, moyen Rame, Napolouse, Bazar und schlechte Bazarsorte; Aleppo ebenfalls Oncegarn, Escar d'once, Beledin, schlechtes Beledin, Gonzadelet, Payas, Marine, und Turqueman, Alexandrien in Aegypten liefert Coffaire, Vilant, Sochs ꝛc.

Aus Ostindien, besonders von Java, Surate und aus Bengalen, bringen unsere Kompagnien große Parthien gesponnener Baumwolle nach Europa. Diese Sorten bestehen aus Garn von Bengalen, die geringste im Range, welche bei den holländischen Verkäufen 20 bis 21 Stüver gilt; aus Garn von Surate in dreierlei Gattung, 22 bis 25 Stüver; aus Garn von Tutucoryn, in verschiedenen Sorten, von 28 bis 35 Stüv; aus Java, 5 bis 6erlei Sorten, von 22 bis auf 45 Stüv.; endlich aus Garn von der koromandelschen Küste, superfeines Garn, das zwischen 70 und 80 Stüvern in Bankgelde kostet.

Die holländ. ostindische Kompagnie gibt auf das baumwollene Garn folgende Bedingungen. Auf bengalsches für den Ballen, von beiläufig 140 Pf. im Gewicht. 2 Pf Tara, 3 Pf Ausschlag und 1 Procent Gutgewicht. Der Kauf oder Kaveling besteht in 4 Ballen. Beim Garn von Ceylon und Tutucoryn besteht der Kaveling gleichfalls aus 4 Ballen; der Ballen hält gegen 100 Pf. im Gewicht. Tara ist 1 1/2 Pf., Gutgewicht und Ausschlag wie beim vorigen Artikel. Bei dem Garn von der koromandelschen Küste ist 1 Ballen im Kauf oder Koop; er wiegt circa 150 Pf. Tara gibt die Kompanie 3 Pf. p. Ballen. Japansche Sorte hält vier Ballen im Kaveling. Derselbe wiegt gegen 480 Pf. netto; der Ballen erhält 2 Pf. Tara; Gutgewicht und Ausschlag an der Waage, wie oben. Suratsch-Garn hat auch 4 Ballen im Kaveling, die aber zusammen gegen 800 Pf. netto halten; Tara 3 Pf. p. Ballen, 1 Procent Gutgewicht und 3 Pf. Ausschlag.

Das berühmteste Baumwollengarn ist das Englische, (Twist) besonders seit der Zeit, wo es auf Maschinen gesponnen wird, und deshalb Maschinengarn heißt. Es zeichnet sich vor allen übrigen in Europa durch Feinheit, Glätte und Gleichheit der Fäden aus. Das stärkste wird Wassergarn (Water twist), die andere weniger gedrehte Sorte Mulegarn (Mule twist) genannt. Die Spuhlenmaschinen, welche (nach geschehenem Verspinnen auf den Vorspinnmaschinen) den Twist liefern, heißen Mulmaschinen (Mules). Zum Einschlaggarn oder Weft (Weft) hat man eine andere Maschine, die den Namen Jenny führt. Das Garn od. der Twist wird aufgehaspelt. Die Haspel haben 54 Zoll im Umfange. Man berechnet den Twist auf folgende Art: 54 englische Zoll oder 1 1/2 Yard machen einen Faden (Thread); 80 Fäden machen ein Unterband (Lea od. Wrap); 7 Unterbänder machen eine Zaspel Hank) und 20 Zaspel einen Strang (Dotting). Zur Erleichterung solcher Berechnungen gibt es in Englands Fabriken eigne gedruckte Tafeln.

Wassergarn hat einen festern Faden und ist theurer als Mulegarn. Es wird daher meistens zur Kette gebraucht. Die geringste Baumwolle, welche man zu Wassergarn spinnen kann, ist die Westindische; die beste aber ist die Brasilische. Smirnische und andere Levantische sowohl, als auch Surate-Baumwolle lassen sich gar nicht zu Twist spinnen. Wassergarn kann nicht höher, als ohngefähr bis Nro. 50 gesponnen werden. Die niedrigste Sorte ist Nro. 10. Mulegarn hat einen weichern nicht so stark gedrehten Faden. Man gebraucht es daher am meisten zum Einschlage. Zu allen Mousselinen aber gebraucht man das Mulegarn nicht blos zum Einschlage, sondern auch zur Kette. Von Nro. 40 an bis zu Nro 200, 250, auch wohl 300 wird das Mulegarn gesponnen. Manche spinnen dieses Garn so fest, daß es dem Wassergarn nahe kommt und alle Operationen

Digitized by Google

des Färbers aushalten kann. Daher findet man auch auf solchen Garnpäcken die Worte: Warranted Turkeyred geschrieben. Dies versteht sich indessen blos von Nro. 40 bis 60. Mulegarn von Nro. 40 bis 50 kann aus Westindischer Baumwolle gesponnen werden; Nro. 70 bis 120 aus Georgia-Baumwolle. Um höhere Nummern zu spinnen, muß man sogenannte ostindische Baumwolle nehmen. Diese kann man ohngefähr bis zu Nro. 300 bringen.

Weft dient blos zum Einschlage. Der Faden ist ganz weich, und läßt sich leicht in Fäserchen auseinanderrupfen. Aus allen Sorten von Baumwolle wird Weft gesponnen, je nachdem die Waare fein oder geringe werden soll. Man darf aber ja keine Sorte Baumwolle mit einer andern vermischen; denn zweierlei Sorten nehmen nicht recht dieselbe Farbe an, sondern es wird vielleicht eine dunkler als die andere. So würde also leicht eine unangenehme Ungleichheit der Farbe entstehen. Indessen lassen sich alle Arten Levantischer Baumwolle zusammen färben und können mithin auch ohne Unterschied zusammen gesponnen werden.

Das Garn kommt entweder zum Weber, oder es wird verschickt. Wassergarn wird in der Quantität von 10 Pf. und Mulegarn in der von 5 oder 6 Pf. eingepackt. Jenes wird mit grauem, und dieses erst mit weißem oder hellblauem und dann mit grauem Papier umwickelt. Die Päckchen werden mittelst einer besondern Packmaschine ganz fest zusammengeschraubt. Wenn Weft verschickt werden soll, so wird es gemeiniglich gehaspelt. Dieses ist aber sehr unnöthig. Denn wenn Weftgarn gewebt werden soll, so muß man es doch wieder auf Spuhlen bringen. Am besten geschieht daher die Versendung in Kops, d. h. so wie das Garn von der Spuhle kommt. — Der Unterschied der Benennungen von Reeled Weft u. Kop Weft bezieht sich auf das eben gemeldete, und zeigt also keine verschiedene Quantität an. — Ein Päckchen Weft hält 12 Pfund.

Die Engländer können die ostindische Baumwolle von bewundrungswürdiger Feinheit spinnen. So spann man z. B. schon aus einem Pfunde Baumwolle 356 Hanks oder Numbers oder überhaupt ein Stück Garn, welches 169 Englische (35 Deutsche) Meilen lang war. Ein solches Pfund Garn kostet fünf Guineen; zu Mousselin verwebt und von Kindern an dem Tambour gestickt, löst man daraus 15 Pfund Sterlinge. In den französischen Manufakturen, z. B. des Barneville zu Paris, des Delaitre und Noel zu Lepine, wird ebenfalls recht feines baumwollenes Garn verfertigt. Dasselbe ist der Fall in mehreren Schweizerischen und deutschen Spinnereien; s. auch Twist. Freilich ist auch das in Java gesponnene Garn oft so fein, daß ein Stück Nesseltuch von 25 und mehr Ellen in eine gewöhnliche Tabacksdose gepackt werden kann. Sicilien verkauft viel Baumwollengarn von verschiedenen Graden der Feinheit, meist nach Frankreich und Italien; u. zwar gibt es den Cantar zu 20 Oncie bis auf 50 und 60 Oncie, die feinste Sorte zu 18 Grani die Unze oder zu 60 Oncie den Cantar.

Baumwollensamen, Samen der Baumwollenpflanze. Dieser wird nicht blos in Baumwollenpflanzungen zum Säen, sondern auch, in Wasser eingeweicht, zu Viehfutter, (für Ochsen, Kühe, Pferde u. Esel) gebraucht. Die Engländer schlagen sogar auf ihren amerikanischen Inseln ein brauchbares Oehl daraus.

Baumwollenweiden, s. Weidenwolle und Baumwolle.

Baumwollenzeuge nennt man alle aus Baumwollengarn gewebte Zeuge, welche schon in den ältesten Zeiten bekannt waren, aber erst in den neuern Zeiten vorzüglich durch die Indische u. Englische Industrie sehr vervollkommnet und durch sehr viele neue Arten ungemein bereichert wurden. Das gangbarste und wichtigste baumwollene Zeug war von jeher der Katun, Coton, Cambrik oder Calico. Gewöhnlich unterscheidet man drei Hauptarten von Katunen: ganz weissen Katun, bedruckten Katun und bemalten Katun. Der weiße

wird heutiges Tages Katunleinwand, (Toile de Coton) genannt, weil er ganz wie flächsene Leinwand gewebt ist und auch ganz das Ansehen desselben hat. Die Katune mit aufgedruckten oder bemalten Figuren heißen Indiennes, Gallicoes, die feinsten ostindischen gemalten nennt man Chitse, Zitze oder Persiennes, obgleich man oft alle gemalte Katune, bisweilen auch alle diejenigen, welche mehr als zwei Farben haben, unter dem Namen Zitze versteht. Baffetas oder Baftas heißen alle diejenigen, welche sämmtlich roth, blau oder schwarz, meistens auch von geringerm Gewebe oder gröber sind. Die Mousseline oder Nesseltücher haben zwar Aehnlichkeit mit der Katunleinwand; man betrachtet sie aber doch wegen ihres lockerern offneren Gewebes als eine eigne Gattung von baumwollenen Zeugen. Der Name Mousselin wird gewöhnlich von dem Französischen Mousse (Moos) abgeleitet, weil dieses Zeug sich beinahe wie feines Moos anfühlt. Einige glauben aber auch, das Zeug heiße im Arabischen Mosselini, von der Landschaft Mussoli in Mesopotanien, woraus die Franzosen Mousselin gemacht hätten. Nesseltuch heißt es, weil es mit dem Zeuge Aehnlichkeit hat, das ehemals aus Nesseln verfertigt wurde. Heutiges Tages gibt es viele Gattungen von Mousselins, façonnirte, gemusterte u. d. gl. Manche sind von ungemeiner Schönheit, selbst mit goldenen, silbernen und seidenen Blumen durchwirkt. Solche durchwirkte Mousselins, unter dem Namen Jamdani sind weit theurer, als die schönsten gestickten. Sie werden in Bengalen verfertigt, aber nicht in so großer Menge, daß man sie aus diesem Lande leicht erhalten könnte.

Unter die vornehmsten baumwollenen Zeuge, welche man noch gegenwärtig in Ostindien verfertigt, gehören auch Guinees (vorzüglich zu schöner Leibwäsche, Tischzeug und zu Betttüchern bestimmt, die außerordentlich dauerhaft sind), Perkales (eines der schönsten weißen Zeuge mit einer pergamentartigen Oberfläche und aus zwei zusammengesponnenen Fädchen gewebt), Salampouris (ein leichtes, feines hübsches sehr sorgfältig gewebtes biegsames, weiches Zeug), Organdis (eine Art Mousselin, aber elastischer als dieser), Gingans, Ginghams oder Franzleinen (ein Zeug mit ächten Farben, welche noch aus dem rohen Zustande der Baumwolle herrühren, die zugleich mit dem Faden einer gewissen Bäumrinde versponnen seyn soll), Rankins, Rankings (nicht gefärbt, sondern von der natürlichen Farbe der Baumwolle, indem die Europäischen Rankins alle im Garn gefärbt sind), Bolzas (gestreifte Zeuge), Imperials (mit Blumen, Zweigen und vergoldeten Tüpfelchen) u. s. w. — Tapissendis nennt man gewöhnlich alle baumwollenen Zeuge, welche aus Indien kommen.

Die in den neuern Zeiten hervorgebrachten Mousselinets, eine Art Mousselin mit glattem Grunde und gestreift, geben die schönsten und leichtesten Sommertrachten für Damen ab. Ihre Streifen sind entweder geköpert oder gemustert. Man bedruckte dieses Zeug auch mit schönen Mustern; aber solche bedruckte Mousselinets sind jetzt keine Mode mehr. Die Engländer, welche sich in der Verfertigung dieser Zeugart so sehr auszeichneten, verfertigten auch halbseidene brochirte Mousselinets, sie webten schönen sogenannten Batistmousselin, sie durchwirkten den Mousselin oft mit rosa seidenen und andern Maschen, sie machten Mousselin mit Zitzborduren ꝛc.

Barchent oder Parchent ist ein sehr altes baumwollenes Zeug, welches noch immer zum Füttern mancher Kleidungsstücken, zu Bettüberzügen ꝛc. sehr nützlich gebraucht wird. Indessen besteht es fast immer halb aus Baumwolle und halb aus Leinen. Auch das dichte gerippte Zeug, welches Basin oder Kanefas heißt, hat man schon in ältern Zeiten zu weben gewußt. Die Dimities, schöne gerippte und geköperte Zeuge, haben manche Aehnlichkeit mit den Basins; sie sind nur fei-

Digitized by Google

ner, zarter, und werden nicht selten Englischer Barchent genannt. Auch die Diapers sind ähnliche, aber gewürfelte Zeuge. Die von den Engländern in großer Menge verfertigten Fustians werden wegen ihrer Aehnlichkeit mit dem Barchent auch bisweilen Englischer Barchent genannt. Schon vor beinahe hundert Jahren machte man sie in England unter dem Namen Pillows, Herringbone, Tufts, Thiksets, Jeans und Jeanets. Damals nahm man zur Kette dieses Zeugs Leinengarn und nur zum Einschlage Baumwollengarn.

Die Fustians gaben den ersten Anlaß zur Erfindung des baumwollenen Sammts und des eigentlichen Manchesters. Als man die Thiksets schon ganz von Baumwolle gewebt hatte, da machte man sie von Jahr zu Jahr immer dichter, stärker und schöner, und so entstanden daraus allmälig eine neue Reihe von Zeugarten, die den Namen Rips (oder Barragones), Velverets und Velvantines erhielten. Da man die Velverets zuerst in Manchester verfertigt hatte und da sie in ganz Europa ausserordentlich vielen Beifall erhielten, so gab man ihnen bald vorzugsweise den Namen Manchester. Manchester und Velvantines hatten, wenn sie gewebt werden sollten, ausser den Kettenfäden noch andere aufgespannte Fäden, Poilfäden, nöthig, welche nach geschehenem Weben (über Ruthen von Draht) aufgeschnitten werden mußten. Beim Manchester werden diese Fäden auf dem Stuhle und zwar in der Quere aufgeschnitten, da hingegen die Velvantines geschoren vom Stuhle kommen und das Aufschneiden der Fäden erst hernach nicht in der Breite, sondern in der Länge geschieht. Bei den Velvantines ist der Grund der nicht aufgeschnittenen Theile atlasartig gewebt, und eben so sind auch die Leisten des Zeugs beschaffen. Bei dem Manchester hingegen ist das Gewebe der Leisten einfach leinwandartig. Bei den Velvantines bemerkt man, daß die aufgeschnittenen auseinander gebogenen Fädchen nach der Länge, bei dem Manchester aber nach der Breite des Zeugs sich trennen. Die glatten starken Manchester, welche vor mehreren Jahren unter dem Namen Englisch Leder oder Satinet zum Vorschein kamen, trift man nur noch sehr wenig in dem Handel an, eben so wie die baumwollenen Zeuge von seidenartigem Ansehen, welche Silkeens genannt werden.

Diejenige doppelte Katunart, welche den Namen Pique, Quilting oder Marseille führt, und noch immer sehr häufig zu Westen und zu Frauenzimmerkleidern gebraucht wird, ist auch in England zuerst verfertigt worden. Der englische Pique behauptet auch noch immer den Vorzug vor allem übrigen, obgleich auch der sächsische, der französische und mancher andere ebenfalls sehr gut ist. Mogg und brochirter Madras sind ebenfalls Zeuge nach Piqueart gewebt. — Der gedruckte Pique kommt häufig im Handel vor.

Grandurels sind fein geflammte Nankins aus doppelt gefärbtem Garn, die man, eben so wie die Weaverets oder die gemusterten Nankins, die Dimity Nankins, die Fancy Nankins, die Silk Nankins (halbseidenen Nankins oder Nankins mit seidenen Streifen) und die baumwollenen Kasimirs vorzüglich aus England erhält. Siamose oder Cotonnade wird zwar gewöhnlich halb aus Baumwolle und halb aus Seide, aber auch oft aus Leinen und Seide gemacht. Coutelines sind ursprünglich indianische Zeuge. Man bekommt sie aber auch, wie Minglet und Orientine, aus Europäischen Baumwollenmanufakturen. Baumwollene Tücher (Umschlagetücher, Halstücher und Schnupftücher), so wie baumwollene Westenstücke von verschiedenen Mustern, erhält man aus Indien, aus England, aber auch aus andern Europäischen Ländern. Die sächsischen Fabriken liefern sie von mancherlei Art und von besonderer Güte.

Außer allen diesen baumwollenen

Zeugen, worüber eigne Artikel eine genauere Belehrung geben, gibt es noch viele andere, die sich freilich oft nur dem Muster, auch wohl nur dem Namen nach, von andern unterscheiden. Die Fabrikanten kennen nur zu sehr die Liebe der Menschen zum Luxus und zur Veränderungssucht, und verstehen es oft treflich, eine abgängige Waare durch eine kleine Veränderung und durch einen neuen Namen wieder in Umlauf zu bringen.

Baurake, s. Borax.

Bautzener Leder ist ein sehr gutes in Bautzen verfertigtes weisses oder karmoisinrothes Kalb- Schaaf- oder Ziegenleder. Es wird häufig auf den Leipziger Messen verkauft. Auch schönen rothen und gelben Saffian verfertigt man in Bautzen.

Bava, die allerfeinste Sorte italien. Stroh zu den feinsten Strohhüten.

Bayonnette, s. Gewehre.

Bavelle heißt in Italien die Auswurfseide, die wieder in rohe und gesponnene unterschieden wird.

Bay, Bayes, Bayette, ein sehr lockeres, flanellartiges wollenes Zeug, das in England, Frankreich, den Niederlanden und auch in Deutschland häufig verfertigt wird. In England wird dieses Zeug am meisten zu Colchester fabrizirt. Die englischen Bayettes de Miliquin sind in Stücken von 100 Yards, auch wohl noch drüber; man handelt sie nach Yard. Weiße Bayettes Alconcher kosten 5 Pf. Sterlinge das Stück. Bayetons sind 7/4 breit, und 37 1/2 Yard lang. Die Yard kostet 5 Schill. Sterlinge.

In Frankreich werden die Bayettes vorzüglich zu Alby, Beauvais und einigen andern Städten verfertiget. Die Stücke halten 30 Stab in der Länge und 6/4 in der Breite. Man macht ihrer von 80 bis auf 160 Livres im Preise. Die gemeinen Sorten werden größtentheils an die Handelshäuser zu Havre de Grace, Nantes und Honfleur, die nach der Küste von Guinäa handeln, abgesetzt; die feinern aber gehen nach Spanien und Portugal.

Auch im ehem. französischen Flandern, vornehmlich zu Ryssel und Neuf-Eglises, werden diese Zeuge stark gewebt. Hier führen sie den Provinzialnamen Baiques. In Spanien und Portugal nennt man sie Baetas. Die 3/4 Stab breiten sind die tauglichsten für diese Gegend. Auch nach Italien werden viele verfahren.

Bayoque, s. Bailloque.

Bayſalz, Boyſalz, s. Seesalz.

Bayutapauts oder Bajutapeaux, eine Gattung Guineaszeuge, die man besonders zum Negerhandel gebraucht. Sie sind in Stücken von 14 französischen Stäben und werden um Rouen sehr häufig gewebt. Die Dänen liefern ostindische Bajutapauts zum Handel, welche meistentheils blau oder roth gefärbt, 24 bis 25 kopenhagner Ellen lang, und 5/4 breit sind.

Baza, Pazac oder Bazar, eine Sorte des levantischen baumwollenen Garns, die von Sayd über Marseille, Genua und Livorno zu Markte gebracht wird Sie ist besser als das Escargarn und andere ähnliche Garne, und kömmt der smyrnischen gesponnenen Baumwolle ziemlich gleich. Der Artikel wird zu Marseille in Kronen von 64 Sous mit 6 Procent Escompte, zu Livorno bei 100 Pf. nach Pezze, und zu Genua nach Cantar von 150 Pf. mit 2 Procent Tara gehandelt. Die geringern Sorten nennt man in Frankreich Demi-Baza, und Moyen - Baza.

Bazadois, eine Sorte Franzwein, die der von Agen gleicht, und auch über Bourdeaux verfahren wird. Das Faß hält 27 Veltes.

Bazarne, ein feiner Burgunderwein, der in Vermenton wächst, und von Auxerre aus zum Handel kommt.

Bazins, s. Bombasin und Basins.

Bdellium, Gummi Bdellium, Bdellium - Harz, ein fettes zähes Baumharz, das sich wie Wachs anfühlt, von aussen eine eisenfärbige Röthe wie das Myrhengummi hat, wenn es aber gebrochen wird, durchsichtig scheint. Es ist von Geschmack etwas scharf und bitter, und gibt einen angenehmen Geruch, wenn es angezündet

Digitized by Google

wird. Man führt uns diesen Artikel aus Ost- und Westindien in Stücken von ungleicher Größe und verschiedener Form zu. Eine feinere Sorte ist die, welche in eyrunden Klumpen vorkommt. Das wahre ächte Bdellium hat abwechselnd eine aus dem weißlichen ins dunkelrotbraune fallende Farbe. Die frischen und reinen Stücken sind weicher und insgemein durchsichtiger; die ältern hingegen sind magerer, so daß sie sich auch leichter zerreiben lassen. Der Geruch davon ist fein, flüchtig und balsamisch, aber schwach; im Anzünden gibt es eine etwas knisternde Flamme. Man findet in dessen natürlicher Grundmischung das schleimige und harzige Wesen zu gleichen Theilen so verbunden, daß sowohl das Wasser als der Weingeist viel davon auflöst. Es wird in der Medizin innerlich und äusserlich gebraucht, immer aber wird das frische vorgezogen.

Bearnerweine, Béarnois, eine Gattung weisser und rother Franzweine aus Bearn vorzüglich aus der Gegend von Morlas, welche in Menge von Bayonne nach Norden, Holland und England verschifft wird. Sie gibt einen guten leichten Tischwein ab; der von Juranson ist der beste. Mugron in Gascogne ist nebst Bayonne das Entrepot dieser Weine. Man handelt sie nach Tonnen.

Beavers, sind englische wie Tuch gewebte und gedruckte baumwollene Zeuge, die zu Winterkleidungen dienen. Man zieht sie von Manchester und Norwich. Sie sind den Velverets, ähnlich, auch so breit als diese. Eine Berliner Manufaktur liefert sie ebenfalls und zwar in Stücken von 15 oder 30 Ellen und 3/4 Ellen breit.

Beauforts sind hänfene Franzleinen, in und um Beaufort gewebt. Sie werden theils in die benachbarten Provinzen, theils nach Spanien ausgeführt, sind 1/2 Stab breit, dienen zu Segeltüchern der Kauffartheischiffe, und zu anderm Gebrauch.

Beaujolois-Weine, heißen gute franz. Tischweine, aus mehreren Kirchspielen von Beaujolois namentlich aus Ceroié, Charentay, Chenas, Corcelle, Durette, Emeringes, Fleurie, Jullie, Julliénas, les Etoux, Odenas, Quincié, Rignié, St. Lager und Villié. Sie gehen häufig nach Paris, wo sie unter dem falschen Namen Vin de Mâcon du Mâconnois, oder Vin de passe Bourgogne abgesetzt werden. Gegen ein Fünftel von der jährlichen Erndte wird in Beaujolais selbst verbraucht; aber 30 bis 50,000 Stück Fässer, zu 216 pariser Pinten, und noch mehr werden in ergiebigen Jahren ausgeführt. Man schafft sie größtentheils nach Lyon, wo auch die Weinbauer jener Provinz, ihren Wein selbst verschenken dürfen.

Die Beaujolois-Weine haben eine schöne lebhafte Farbe, einen angenehmen Geruch, und einen treflichen Geschmack. Zugleich hält man sie ihrer Feinheit und Leichtigkeit wegen für sehr gesund; sie gehen leicht durch die Eingeweide, und sind doch substanziös. Vor dem Burgunder haben sie den Vorzug, daß sie sich wässern lassen, d. h. sie vertragen einen ziemlichen Zusatz von Wasser, und behalten dabei doch immer Feuer und Annehmlichkeit genug. Dieser Umstand ist bei Weinen, die täglich getrunken werden, von großer Erheblichkeit. Endlich haben sie auch die gute Eigenschaft, daß sie geschwind trinkbar werden, und lange in gutem Zustande bleiben. Die Botte von Beaujolois enthält 2 Pièces, überhaupt von 432 pariser Pinten, mit Inbegriff des Lagers oder der Hefen, oder 420 P. klinkschön. Die Demi-botte od. Pièce, die Hälfte soviel. Die zu Beaujeu verfertigten Stückfässer halten gegen 10 Pinten über das Maas; die zu Mâcon weniger. Ein Theil der Weine geht über Auronne nach dem ehem. Lothringen, Franché-Comté u. s. w.

Zu ihrer Behandlung wird erfordert, daß man sie alle Monat mit Wein von gleicher Güte auffülle, und daß man sie zum zweitenmal im Februar absteche. (Sie waren schon einmal auf der Stelle abgezogen). Nach 4 Wochen leimt man den Wein, und nach acht Tagen läßt man ihn zum drittenmal ab. Gegen Ende Aprils wird er von neuem mit Leim behandelt und hernach auf

Digitized by Google

Flaschen gezogen. Von diesem Augenblick an ist er trinkbar. — Die Ausländer beziehen ihn über Nantes.

Beaume ist eine Gattung Burgunderwein.

Beausoleel, sind gute Sorten, theils süßer, theils anderer Franzweine, die in Quercy gebaut, und über Montauban und Bordeaux nach Holland, Deutschland und Südamerika verfahren werden. Man handelt sie nach Pipen von 240 Pinten, wenn der Wein klar abgestochen ist. Liegt er aber noch auf den Hefen, so gibt das Maas etwa noch 8 Pinten mehr aus. Die weißen halten, klar abgezogen, noch etwas weniger als 30 Veltes, weil diese mehr Hefen haben. Uebrigens hat dieser Wein viel Firne und Geist, und hält sich lange.

Becfigues, Feigenesser, eine Art Bachstelzen oder Lerchen, die in einigen Gegenden Frankreichs, auf einigen Inseln im griechischen Archipelagus, auf Malta, in der Grafschaft Nizza, ꝛc. zu gewisser Jahrszeit häufig gefangen werden. Man unterscheidet sie in die große dunkelgraue Grasemücke, (Motacilla Corruca L.) und den eigentlichen Feigenesser (Motacilla ficedula L.) Man legt diese kleinen Vögel in saubere irdene Gefäße, thut Eßig und wohlriechende Kräuter daran, und verschickt sie, so eingemacht, weit und breit. Auch legt man sie bisweilen in reine Schachteln, umschüttet sie mit Mehl, und verschickt sie so. Diese Leckerspeise ist besonders bei den Italienern sehr beliebt.

Becher, fr. le gobelet, heißt eine bekannte Art Trinkgeschirre, aus Gold, Silber, Zinn, Kupfer, Holz, Glas, Kristall, u. s. w. auf mancherlei Art verfertigt. Die Goldarbeiter machen sie von allerlei Form, mit und ohne Deckel, von glatter oder getriebener Arbeit, mit Bunzen geschrotene, oder glatte mit einigen eingeschnittenen matten Figuren ꝛc. Oft sind sie inwendig vergoldet, mit oder ohne Füßen. Die kleinen runden Becher nach Tassenart heißen Tummler oder Tummelchen. Die großen nennt man Pokale oder Bokale. Der Unterschied zwischen Becherglässern und Kelchglässern besteht darin, daß letztere mit einem Fuß versehen sind.

Becherspiele, beinerne Becherspiele für Kinder, fr. bilboquets-d'os, liefern Fürth, Nürnberg und Geislingen.

Becken, fr. le bassin, eine flache Schüssel von Messing, Kupfer, Zinn oder anderem Metall zu unterschiedlichem Gebrauch. An einigen Orten z. B. in Nürnberg, Achen, Hamburg, Rouen ꝛc., gibt es eigene Beckenschläger die jene Waare liefern. (Außerdem auch noch Kochpfannen, Waagschalen, Leuchter, Büchsen u. dgl.) In Menge gehen diese Artikel nach der guinäischen Küste, nach Italien, Spanien und Portugal. Die kupfernen oder messingenen, nach der Küste der Schwarzen bestimmte Becken, sind ohne Henkel und gegen 1 Pf. schwer. Die andern gehen im Sortiment von 1 Pf. bis zu 20 Pf. Es steckt hier immer ein Becken in dem andern. Man handelt sie nach dem Gewicht, und bringt sie in große viereckige Körbe gepackt zu Markte.

Beculo, Bexugillo, s. Ipecacuanha.

Beedermann, Beidermann, Beiderwand, Beierwand, Petermann, ein geringes Zeug von Leinen und Wolle, das ehedem von gemeinen Leuten sehr stark getragen wurde. Man fabricirt dieses 6/4 Ellen breite und 5/4 Ellen lange Zeug im Lüneburgischen, am Harz, und unter dem Namen Beilwand im Schaumburgischen und in einigen andern Gegenden Westphalens. Weil man zu dem Zeuge gleich viel wollenes und flachsenes Garn zur Kette und zum Einschlage nahm, so erhielt es den Namen beiderlei Gewand, woraus hernach durch Verstümmelung die obigen Benennungen entstanden sind.

Beennüsse, Behenkerne, (Balanus myrepsica,) Nux Been, sind besondere Fruchtkerne vom morgenländischen Oelbaume (Guilandia moringa), der häufig in Indien, Arabien, Oberegypten ꝛc. wächst. Man preßt aus den Nüssen ein Oel, welches zum Extrahiren der feinen riechenden Theile

Digitized by Google

aus Gewürzen, Blumen, Rinden ꝛc. dient. Auch wird damit starker Misbrauch zum Verfälschen der feinen Gewürzöle getrieben. Das Beenöl (welches hell, durchsichtig, ohne Geruch u. von einem scharfen etwas widrigen Geschmack ist) wird auch als ein Mittel gebraucht, die Haut geschmeidig zu erhalten. Ferner wendet man es in Italien und im südlichen Frankreich häufig zur Bereitung von Salben, Pomaden und Balsamen an. Im Orient gibt es ein Arzneimittel ab.

Die Beenkerne sind stumpfrund, od. länglichtrund, oder dreieckigt, von der Größe einer mäßigen Haselnuß. Sie haben eine zwar harte, aber leicht zerbrechliche Schale; unter dieser liegt eine zähe schwammigte dicke und weisse Haut, mit dem Kerne. Manche befinden sich in einem eckigt gestreiften Hülsenartigen Fruchtbehältnisse. Man schält sie, ehe sie gepreßt werden sollen.

Beenwurzel, weisse, weisser Been, (Centaurea Behen L.) Diese Wurzeln, welche recht frisch, nicht wurmstichig, auswendig grau, inwendig aber weißlicht, und von etwas bitterm Geschmack sind, werden in den Apotheken als ein herzstärkendes und gifttreibendes Mittel angewandt.

Beenwurzel, rothe, rother Been, (Wurzel vom Statice Limonium L.) sieht auswendig braun, inwendig aber röthlich aus, und hat dabei einen erdigten, etwas anhaltenden Geschmack. Sie wird leicht wurmstichig, weswegen man nur die wählen muß, welche hoch von Farbe, wohl getrocknet, und noch frisch ist. Man hat sie ehedem stärker, als jetzt, in der Medizin gebraucht. Sie kommt in Scheiben zerschnitten und so getrocknet, daß sie fast wie Jalappe aussieht, aus Syrien, vorzüglich aus den gebirgigten Gegenden dieses Landes, zum Handel.

Beergrün, s. Saftgrün.

Beggars-Lace, eine Art holländischer Zwirnbänder, oder grober Spitzen, die in großer Menge nach England und Amerika geführt werden. Sie sind von vielerlei Nummern uud verschiedener Breite.

Behaar, eine Sorte ostindischer Cassas oder baumwollener Gewebe, die 2 Cobidos breit und 48 C. lang sind. Die holländische Kompagnie liefert sie zum Handel.

Beibazar, heißt zu Marseille, und in der Lavante, die zweite Sorte des Ziegenhaars von Smyrna, welche vor dem Spinnen mit Seife gewaschen, und dadurch vom Fett gereinigt wird, daß sie so schön sauber und weiß aussieht. Man theilt sie in viele Unterarten.

Beiderwand, s. Beedermann.

Beierwand, s. Beedermann.

Beifuß, (Artemisia,) fr. l'armoise, ein bekanntes Kraut, das sowohl in der Küche, als in den Apotheken verbraucht wird. Es wächst theils wild auf den Feldern, theils wird es in Gärten gezogen. Man hat mehrere Sorten davon worunter der gemeine große Beifuß mit purpurrothen Stengeln, der mit weißlicht grünen Stengeln, ꝛc. die bekanntesten sind. Er wird als ein schmerzstillendes, als ein den Harn und Stein treibendes Mittel stark gebraucht.

Beige, in Poitou, eine graue, braune oder schwarze Serge, die von ungefärbter Wolle gewebt ist. Nach der Verordnung müssen diese Zeuge aus 38 bis 39 Aufzuglängen, jede von 20 Fäden, zusammengesetzt seyn. Man nennt sie auch bunte Schaaf-Serge, natürliche Serge.

Beil, fr. la coignée, ein bekanntes Werkzeug zum Hauen und Behauen, welches im Handel mit Eisenwaaren vorkommt. Es hat ein breites eisernes Blatt, mit einer verstählten Schneide, und ein Helmloch, worin ein kurzer hölzerner Helm gesteckt wird. Hinten nach dem Helme zu, zuweilen auch vorn, hat es einen Bart. Nach seiner verschiedenen Bestimmung führt es mancherlei Beinamen, als: Handbeil, Breitbeil, Langbeil ꝛc.

Beileisen, besteht in den Eisenhammerwerken entweder aus dem Schroot, nämlich breiten Stücken, woraus große breite Mühlbeile und Zimmerärte verfertigt werden; oder aus Stäbe nämlich kleinern Stücken od. Stangen, woraus kleine Sachen, z. E.

Digitized by Google

Mühlbeilchen, Hammerbeilchen u. dgl. gemacht werden. Sie heißen deswegen auch starker und schwacher Schroot, oder breiter und schmaler Schroot.

Beilkraut, (Securidaca, Coronilla securidaca L.) fr. séne sauvage, ein Kraut mit Papillionblumen, welche wie bei Kronenwerken in einem Busche beisammen stehen; Die Schoten sind lang und stehen ebenfalls in einem Kreise beisammen. Der in demselben befindliche Same wird in Apotheken gebraucht.

Beilik nennt man in der Levante und Türkei die groben Tücher von Salonichi, welche zu Dulamas, oder Montirungen der Janitscharen dienen. Sie sind in Stücken von 18 Picks.

Beilwand, s. Beedermann.

Bein, s. Knochen.

Beinschwarz, Knochenschwarz, eine aus Ochsenknochen od. Elfenbein gebrannte schöne schwarze Malerfarbe, welche durch die Länge der Zeit nichts von ihrer Güte verliert.

Beinwaare, Knochenwaare. Zu dieser Waare der Drechsler gehören allerlei Sachen, z. B. Schachspiele, Marken, Spielzeuge für Kinder ꝛc. s. Drechslerwaare, Nürnbergerwaaren und Berchtesgadner Waare.

Beinwell, Schwarzwurzel (Symphitum officinale L.) fr. grande consude, consiere, Ozeille d'ane, ein Kraut mit einblättriger regulairer Blume, und vier unbedeckten Samen. Die Wurzel desselben wird ihrer heilsamen Kräfte wegen in der Medizin gebraucht. Sie ist schwarz oder dunkelbraun, lang, fleischig, Daumens dick, inwendig weißlich, ohne Geruch, und von einem schleimig kleisterigen oder schmierigen Geschmack. Im Fabrikwesen ist der Gebrauch des saturirten Dekoktes von der Wurzel, bei Zubereitung der Lacke, wegen der Karmesinfarbe nach Hellot's Methode, auch wegen des Wurzelkleisters bei Bearbeitung der Wolle wichtig. Da die Pflanze sehr häufig auf sumpfigten Wiesen wächst, so hat man den schleimigten Decoct der Wurzel auch zu einem Speichel = Surrogat für Flachs-Spinnerinnen vorgeschlagen, da der Verbrauch des Speichels der Gesundheit nachtheilig ist und Wasser dem Flachsfaden nicht die erforderlichen guten Eigenschaften gibt.

Belchette, eine Sorte spanischer Wolle, die man über Bayonne in Frankreich einführt.

Beledin oder Belledin, eine mittelmäßige Sorte levantischer Baumwolle die von Aleppo nach Marseille zum Handel kommt.

Belelacs, sind seidene taffetartig gewebte ostindische Zeuge, die durch die Engländer aus Bengalen gebracht werden. Sie halten 2 Cobidos in der Breite, und 40 in der Länge.

Belemnites, s. Alpschoß.

Belesmes, auch Canevas, eine Art grober Hanfleinen, die zu Perche in Frankreich gewebt wird. Man verbraucht sie besonders zu Strohsäcken.

Belilli, eine indianische Latwerge, die bisweilen in Bamburöhren zum Handel gebracht wird. Man hält den Artikel für ein gutes Gegengift.

Bellacosa oder Bellcosse sind seidene brochirte Stoffe, mit etwas Gold und Silber durchwürkt, die als Nachahmung der venetianischen reichen Zeuge auf der Insel Scio verfertigt werden. Man setzt sie häufig in der Levante ab.

Bellacosses, s. Bellacosa.

Belladonna, s. Nachtschatten.

Bellassor, s. Balassor.

Bellchester, Duchester, verschiedene Sorten des englischen Manchesters oder des Velverets.

Bellinge, ist eine Sorte englischer und französischer Zeuge, deren Kette gewöhnlich aus Leinengarn oder Hänfengarn, der Einschlag aus Wollengarn besteht. Zu Amiens gibt es davon Bellinges façon de bouracan, an denen die Kette von Leinen Garn, der Einschlag aber von gesponnener Wolle ist. Diese sind 2/3 Stab breit, und 23 1/4 bis 23 1/2 Stab lang. Die Sahlleisten sind roth. Die übrigen Bellinges sind auch so breit, aber meistens nur 23 Stab lang. Das Stück soll nicht über 21 bis 22 Pf. im Gewicht halten.

Digitized by Google

Einige französische Arten dieses Zeugs heißen Berluche oder Breluche; andere Tiretaines. Die in Poitou verfertigten sind geköpert, oder glatt, gestreift und ziemlich fein.

Bellis, s. Maßlieben.

Belloculo, s. Ipecacuanha.

Belloculus, s. Achat.

Bellounes, s. Feigen.

Belveder, s. Besemflachs.

Belvedere, eine Art rohe neapolitanische Seide, die stark nach Lyon geht, und in Italien unter dem Namen Apalto di Cirolla bekannt ist.

Belvedererosinen nennt man eine Gattung italienischer Traubenrosinen, die über Livorno stark nach England verfahren wird. Sie haben ihren Namen von dem Orte in Kalabrien, wo sie gezeugt werden.

Beluga, Bjeluga, nennt man in Rußland den Hausenfisch s. Hausen.

Belzamire, ein französisches Zeug, mit seidenen Blumen auf einem Grunde von Leinengarn, das besonders zu Rouen verfertiget wird.

Benares, ein Silberstoff, den die Franzosen aus Ostindien holen.

Benedictwurz, Nägeleinkraut, (Herba benedicta, Caryophyllata, Geum urbanum L.) fr. la reciſe, eine Pflanze mit einer Wurzel, welche wie die bekannten Würznelken riecht. Sie trägt einen runden wollichten, zarten, 1 1/2 Ellen hohen Stengel, mit rauhen, eingeschnittenen Blättern, blüht im May und Junius, und wächst besonders an ungebauten, schattigten Orten. Die Blume ist regelmäßig fünfblätterig, mit vielen unbedeckten bärtigen Samen. Es gibt verschiedene Arten davon nämlich mit weisser und gelber Blüte, mit vergoldeten Blättern, u. s. w. Die Wurzel ist schwarzholzig, innerlich roth; sie dient zur Arznei, wird aber auch von Aquavitmachern gebraucht. Man nimmt aber meistens nur die Fasern der im May gegrabenen Benedictenwurzel; denn die Hauptwurzel selbst pflegt viel unkräftiger zu seyn.

Bengalische Leinwand, wird in Ostindien aus einem Kraute gemacht, das sich wie unser Hanf oder Flachs verspinnen und weben läßt. Die Ostindier machen daraus allerhand Zeuge, die recht gut ins Gesicht fallen, und häufigen Absatz finden.

Bengalische Seide, eine Gattung Seide aus Bengalen. Es gibt mehrere Hauptsorten, nämlich Bariga, Cabessa, Tanny und rohe Sorte. Jede derselben wird wieder nach ihrer Feinheit in unterschiedliche Nebensorten getheilt, welche man durch die Buchstaben A. B. C. D. u. s. w. bezeichnet. Die holländische ostindische Kompagnie bringt davon große Partien zum Handel. Der Kavelin besteht in 2 Ballen, jeder von etwa 150 Pf. antwerpener Gewichts, mit 1 1/2 Pf. Tara für den Sack, 1 Proc. Gutgewicht, u. 3 Pf. Ausschlag auf jeden Ballen. Die deutschen Seidenmanufakturen verarbeiten diese Seide sehr häufig.

Benjamingummi heißt ein Gummi von Sindi und den Gewürzinseln. Das beste sieht dem weißen Marmor ähnlich; das schlechtere ist schwarz und mürbe. Eigentlich ist es nur eine Sorte des Benzoe.

Benicarlo, ein dicker, rother spanischer Wein, der in Valenzia gebaut und von Barcellona häufig nach Holland und ins nördliche Europa verfahren wird. Er geht auch stark nach Cette und Bourdeaux, wo man ihn zum Verschneiden oder Anmachen der jungen Franzweine gebraucht. Cette liefert ihn in Pipen von 60 Vierteln. Sonst kommt er in Fässern von 24 Amsterdamer Steckans.

Benzoe, Benzoin, wohlriechender Asand, (Assa dulcis) fr. le benjouin, ein hartes und mit vielen glänzenden Bröckelchen vermischtes Harz, das theils röthlich, theils gelb und weiß aussieht. Es hat einen harzigen fetten Geschmack, und einen sehr angenehmen Geruch. Die ostindischen Kompagnien bringen es zum Handel. Die Pflanze welche uns diesen Artikel liefert, wächst häufig in Siam, so wie auf den Inseln Java und Sumatra. Man gewinnt es durch Einschnitte, die man in den Baum macht. Das reinste, welches zuerst abfließt, heißt Kopf-

Digitized by Google

benzoe; das letzte Fußbenzoe. Das beste Benzoe ist ganz weiß, und mit rothen Adern durchzogen; die Mittelsorte ist schon weniger weiß von Farbe, sie hat nur mehr oder weniger weisse Stellen oder Flecken, wie Mandeln, welche man Augen nennt. Die allerschlechteste ist das schwärzliche Benzoe, welches sehr unrein uud mit holzigen Theilen vermischt ist. Das Harz hat eine besondere Kraft, die scharfen Flüsse im Körper zu mildern; es ist gegen alle Verletzungen der Lunge und Luftröhre ein bewährtes Mittel, und wird deswegen innerlich gegen den Husten, die Schwind- und Lungensucht, den Schnupfen u. dgl. mit Nutzen angewandt. Man bereitet daraus allerhand Mittel in Apotheken, nimmt es unter die Räucherwerke, ꝛc. Auch die in der Medizin bekannten Benzoesblumen (flores benzoes) sind ein Präparat davon. Nämlich durch Sublimation, oder durch Auskochen mit Kalkwasser, oder durch Kochen in alkalischen Laugen oder in Salpetersäure gewinnt man aus dem Benzoe die Benzoesäure, in fester Gestalt und zwar in weißen glänzenden Nadeln. Letztere sind es eben, welche man auch Benzoeblumen nennt. Aus dem Benzoeharz fabricirt man auch ein kostbares Oel. Das Benzoe kommt in Kisten von 400 Pf., oder halben von 150 bis 180 Pf. zum Handel. Der Kaveling bei der holländ. ostind. Kompagnie besteht in 3 größern oder 4 kleinern Kisten. Gutgewicht ist 1 Proc. Die engl. ostind. Gesellschaft gibt ausser 1 Proc. Gutgewicht auch noch 6 1/2 Proc. Scont. Man muß übrigens ja das wohlriechende Benzoe (Duhlang) von dem wilden Benzoe (Roxemalla) unterscheiden. Der Benzoebaum oder Benjaminbaum (Laurus ben-zoin) gibt keinesweges das Benzoeharz.

Berampaat, eine Gattung baumwollener ostind. Gewebe, die vornemlich die holländ. Kompagnie von Surate nach Europa bringt. Sie sind entweder weiß oder farbig gestreift. Die Stücke halten 24 bis 25 Ellen in der Länge, und sind 1 3/8 bis 6/4 Ellen breit. Sie gelten in den Auktionen 8 bis 10 fl. holländisch Bankgeld.

Berams sind ordinäre baumwollene Zeuge von Surate aus Ostindien, auch aus einigen andern Gegenden. Man erhält sie nicht blos weiß in Stükken von 9 Ellen und 7/8 breit; sondern auch bunt oder gestreift von 11 1/2 Ellen und 3/4 breit.

Berberis, Sauerdorn, Berberitzenstrauch (Berberis vulgaris) fr. lépine vinette, ein harter, dornigter 5 bis 10 Fuß hoher Strauch, der viele gerade Nebensprossen aus der Wurzel treibt, und bei uns fast überall in Hecken, Feldbüschen und Auen angetroffen wird. Den Hauptstamm umgibt eine dunkelgraue rauhe Rinde; die Zweige sind glatt und aschgrau. Die Blätter, welche wechselsweise in kleinen Büscheln genau an den Zweigen sitzen, sind länglicht rund, und am Rande fein gezähnt. Unter jedem Blatte sieht man 3 lange Stacheln. Die gelbe traubenförmige Blüte kommt zu Anfang Mays auf den Blätterbüscheln hervor; auf diese folgen kleine rothe und saftige Beeren, die im September und October reif werden. Roh kann man diese Beeren nicht gut genießen weil sie zu sauer schmecken. Wenn man sie aber mit Zucker einmacht, zu einem Syrup oder wie Gallert einkocht, so erhalten sie einen angenehmen, säuerlichen und kühlenden Geschmack. Der daraus gepreßte Saft kann allenfalls die Stelle des Citronensaftes zu Punsch ꝛc. vertreten. Auch läßt sich daraus, nach vorhergegangener Gährung, guter Essig und Brandtwein verfertigen. Der Saft der Beeren mit Alaun gibt eine hochrothe Farbe, zur Zeug- und Papierfärberei. Mit dem gelben Decoct aus den Wurzeln färben die Nürnberger mancherlei feine Holz- und Drechslerwaaren, beitzen sie, und überziehen sie hernach mit Lackfirniß. Die jungen Blätter sind dem Sauerampfer an Geschmack ziemlich gleich, und werden daher in Holland zu Salat gebraucht, oder an das Fleisch gekocht. Die innere dünne, dunkelgelbe Rinde, besonders von der Wurzel, ist ein gutes Färbematerial zu Gelb; in Polen gebraucht

Digitized by Google

man sie zum Saffianfärben. Sie gibt dem Leder eine hohe Farbe und einen besonders schönen Glanz. Wenn das Holz, von einem alten Stamme oder von einer alten Wurzel kömmt, so ist es unter allen europäischen Hölzern das gelbste, dabei sehr hart, und gut zu poliren, weswegen es sich vorzüglich zu Furnirungen und zu allerhand feinen Schreinerarbeiten schickt. Auch die Wurzel wird zu eingelegter Arbeit angewandt. Das alte Holz ist fest und schön geflammt, so daß es zu vielerlei Ebenistenarbeiten gut taugt. Die Schuhmacher verbrauchen viel von dem Holze zu Schuhpflöcken. Nicht weniger gut ist es zu Harkenzähnen. Auch dient es zur Feuerung. In der Medizin werden die Früchte oder Beeren, als verdünnend und magenstärkend, genutzt. Die mittlere Rinde von diesem Baume (Cortex bugiae) wird gegen Mundfäule und wackelnde Zähne gebraucht. Die Kerne aus der Frucht wendet man als stopfendes Mittel an.

Bercan, s. Berkan.

Berchtesgadner oder Berchtoldsgadner Waaren, sind allerlei von Holz und Knochen gedrechselte und geschnitzte Puppen, Spielzeuge und ähnliche Waaren, die um Bergtoldsgaden im Salzburgischen in ausserordentlicher Menge verfertiget, und nicht blos in ganz Europa, sondern auch in beiden Indien ꝛc. abgesetzt werden. Sie bestehen aus ordinären Holzwaaren (hölzernen Spielzeugen, Löffeln, Dosen, Eimern, Faß- und Bouteillenzahnen, Pfeifen, Schachteln, Kasten ꝛc.); und aus feinen Holz- und Knochen- oder Beinwaaren, (Spielzeugen, Büchsen, Fingerhüten, Falzbeinen, Zahnstochern, Marken, Kästchen, Knöpfen, künstlichen Augen und Ohren ꝛc.). Es ist erstaunend, wie wohlfeil oft diese Sachen sind. So gibt es unter den ordinären Waaren Pfeifen, wovon 32 Dutzend für 11 Kreuzer verfertigt werden. Die Arbeiter, welche sie machen, widmen sich den Sommer über am Tage der Feldwirthschaft und nur am Abend oder in der Nacht verfertigen sie jene Sachen. Dabei müssen ihnen schon sehr kleine Kinder helfen. Sie liefern ihre Arbeiten an einige Verleger in Berchtoldsgaden und Schellenberg. Diese verkaufen sie an Hausirer, die sie in allen Gegenden herumtragen. Viele versenden aber auch Augsburg und Nürnberg, als Kommissionswaaren, und zum Theil unter ihrem eignen Namen durch die ganze Welt. Der Rabat von denselben ist in den letzten Zeiten sehr verschieden gewesen. Sonst erhielt man 14 bis 16 Proc. und 6 bis 8 Monat Credit; seit einigen Jahren aber nur 5 bis 6 Proc. und 3 Monat Credit. Die erhöhten Preise des Holzes und aller Lebensmittel haben dies veranlaßt.

Bergames eine grobe Art gewebter Tapeten, die von untereinander gesponnener Flockseide, Wolle, Hanf, Baumwolle, Ochsen- Küh- und Ziegenhaar verfertiget werden. Sie sollen ihren Namen von Bergamo im Venetianischen erhalten haben, wo die ersten verfertigt worden sind. Jetzt macht man sie hie und da in Flandern und Brabant, zu Brüssel, Antwerpen, Rouen und Elbeuf, so wie in Böhmen, Mähren ꝛc. Bergame à la Romaine, sind flandrische streifige Tapeten, die zu Tournay gemacht werden. Man schätzt diese höher als die von Rouen und Elbeuf. Die letztern werden in Bergames façon, de point d'Hongrie, mit Blumen, Mustern u. Streifen, wie auch in Chinés, geflammte, u. Ecaille- oder chinesische mit schuppichen Deisseins verfertigte, unterschieden; endlich auch noch in sogenannte Tortins, in welche Torswolle mit eingewebt worden ist. Sie sind 6/4, 7/4, 8/4, auch wohl gegen 2 1/2 Stab breit.

Bergamische Seide, eine mittelfeine Organsinseide, welche aus Bergamo im Venetianischen häufig nach Holland, England, Deutschland, u. s. w. geht. Sie ist in Bällchen von 60 Pf., worauf man zu Hamburg 1 Pf. und 12 Unzen Tara, und 2 Unzen Gatgewicht gibt.

Bergamottcitronen, in Italien Cedri bergamotti, eine Art größerer und kleinerer birnförmigen

Citronen, die man da auch Piretti nennt. Aus ihnen wird die Bergamotteſſenz oder das Bergamottöl bereitet. Man zieht dieſe Artikel aus Kalabrien, der Lombardey, von Nizza und Raguſa. Die Rinde des Baumes ſelbſt wird zum Ausfüttern der Doſen und Bonbonsſchachteln gebraucht. Es gibt ordentliche Fabriken in Provence und Italien, worin man dieſe Arbeiten verrichtet. Die Eſſenz, die feinſte und theuerſte unter allen wohlriechenden, wird von der Schale der Bergamottcitrone entweder ausgepreßt, oder abgezogen, und von Graſſe, Venedig, Meſſina und Genua oder Neapel zum Handel gebracht. Die Parfumirer verbrauchen ſie ſehr ſtark. An manchen Orten bedient man ſich derſelben, den ordinairen Theeblättern einen beſſern Geruch zu geben. Man bekömmt die Eſſenz auch von Livorno, Reggio in Kalabrien und Bourdeaux in blechernen Büchſen oder in großen gläſernen Flaſchen, die 20 und mehr berliner Quart faſſen. Der Verkauf geſchieht nach Pfunden.

Bergamotteſſenz od. Bergamottöl, ſ. Bergamottcitronen.

Bergbaumwolle, eine Art levantiſcher Baumwolle, die von Smyrna nach Marſeille zum Handel gebracht wird. Man nennt ſie auch wohl Escalemberg.

Bergbalſam, ſ. Naphta.

Bergblau, (Coeruleum montanum) fr. cendre bleue, bleu de montagnes, eine ſehr feine und zarte blaue Farbe, die aus dem ſogenannten Armenierſtein verfertiget und von Malern gebraucht wird. Das Bergblau, welches die k. k. Bergwerks-Produkten-Verſchleisdirektion liefert, wird zum Theil in Tirol, und im Innthal unter Schwatz in Kalkgebirgen auf ſilberhaltigen Kupferpfahlerzen aus grünem und blauem Ocher gewonnen. Man ſortirt die Stückchen, und läßt ſie hernach auf Handmühlen mahlen. Das Gemahlene wird alsdann geſchlemmt Man macht beim Sortiren fünferlei Sorten, nämlich fein Hochbergblau, das Pf. zu 5 fl.; fein Mittelblau, 3 fl. 30 Kr.; feine hochblaue Bergaſche, 2 fl.; feine mittelblaue Bergaſche, 1 fl. 30 Kr; Ordinaire blaue Bergaſche, 32 Kr.

Bergeppich, Hirſchpeterlein, (Apium, oder Petroselinum montanum, Athamanta Oreoselinum) fr. l'épine planche. Dieſe kleine wilde Peterſilie, wächſt an bergigten und ſteinigten Orten, hat einen Stengel, der etwa eine Spanne lang iſt, und auf den Aeſtchen kleine Kronen hat. Darin iſt ein länglichter ſcharfer Same enthalten, der an Geruch dem Kümmel gleicht. Dieſer wird ſammt der Wurzel in der Arznei, als ein den Schweiß, Urin und Stein treibendes Mittel gebraucht.

Bergerac, ein lieblicher angenehmer franzöſiſcher Wein, der an den Ufern der Dordogne gewonnen, und beſonders über Bordeaux verfahren wird. Es gibt davon weiße und rothe Sorten. Die erſtern gehen vorzüglich nach Holland, die andern nach Amerika. Die Barique Bergerac enthält 240 bis 250 Pinten pariſer, oder 200 bis 220 Pinten bordeauxer Maas. Dieſer Wein führt hie und da in Frankreich den Beinamen petit Champagne.

Berggelb, Ocher, gelbe Erde, (Ochrum) fr. Ocre, eine gelbe eiſenhaltige Erde, die theils in Bergwerken bricht, theils auch durch Kunſt zubereitet wird. Man gebraucht ſie zur Malerfarbe, zum Kollern des Leders, zum Poliren ꝛc.; auch zu Pflaſtern u. Umſchlägen. Wenn ſie die gehörige Güte haben ſoll, muß ſie durchaus mürbe und leicht ſeyn, und ſich leicht brechen laſſen. Man findet ſie in vielen Gegenden von Europa. Im Handel kennt man vorzüglich folgende Sorten: 1) Danziger Ocher; 2) gelber und rother Ocher von Nantes (den man faßweiſe in Menge erhält); 3) Rammelsberger Ocher, von Goslar und aus Braunſchweig; 4) Sächſiſchen oder Meißniſchen gelben und rothen Ocher, aus dem Erzgebirge, (den man über Meißen, Dresden, Leipzig und Naumburg bekommt), 5) Engliſchen gelben und rothen

Ocher (wovon der gelbröthlichte in Frankreich Ochre de rue und der braunrothe brun rouge genannt wird); 6) Ocher von Berry in Frankreich, welcher vorzüglich geschätzt wird.

Berggrün, Schiefergrün, Ungarisch- oder Tyrolisch Grün (Viridi montanum, Chrysocolla) fr. Verd de montagne, ein grünliches Farbenmaterial, das vorzüglich aus den Cementwassern zu Herrengrund und Schmölnitz in Ungarn, auch zu Schwatz in Tirol aus grünem Ocher, der auf Kupferfahlerzen liegt, gewonnen wird. Man bringt die Stücke des letztern auf Farbemühlen, und mahlt sie darauf. Das Pulver wird hernach gesiebt, gewaschen und gehörig geschieden. Man macht davon 3 Sorten, nämlich Malachitgrün, die feinste; Oelgrün, die Mittelsorte; und sogenannte Grundfarbe, die schlechteste. Vom ungarischen Berggrün aus Cementwasser gilt die feinste Sorte beinahe dreimal so viel, als die tiroler, nämlich 85 fl. der wiener Centner; die folgende Sorte, dunkelgrasgrün genannt, kostet 75 fl. Man verschreibt die Waare aus der ersten Hand von der k. k. Bergwerksprodukten-Verschleisdirektion. Sie wird in Wien, Berlin ꝛc. aus Grünspan mit Bleyweiß nachgemacht; man kann sie aber auf den ersten Anblick von der ächten Waare unterscheiden. Das ächte Berggrün muß schön grün, fein trocken, dabei leicht, und körnicht seyn. Es wird zur Malerei angewandt.

Bergharz, s. Erdharze.

Bergkrystall, s. Krystall.

Bergmilch, Bergmehl, Lerchenschwamm ist eine sehr leichte magere gewöhnlich zusammengebackene Kalkerde, die sich häufig in Schweden findet, und die man nicht blos in der Arznei, zur Verbesserung nasser und kalter Felder und zur Tünche, sondern auch zur Verfertigung leichter schwimmender Ziegel (welche zugleich sehr schlechte Wärmeleiter sind) gebrauchen kann. Diejenige Bergmilch, welche in Steinklüften vorkommt, nennt man Mondmilch oder Guhr.

Bergmoos, s. Steinmoos.

Bergmünze, s. Ackermünze.

Bergöl, (Petroleum Naphta, Bitumen fluidum,) fr. Pétrole, huile de pierre, ein erdiges, fettes Oel, das man in der Erde oder in Bergen fliessend findet. Die Farbe ist weiß oder braun, je nachdem das Oel entweder allein oder mit Theilen von Erdkohle vermischt, aus den Ritzen und Spalten der Berge oder Felsen hervorkommt. Die weisse Sorte führt vorzugsweise den Namen Naphta; die braune heißt Petröl; beide werden ihrer auflösenden und zertheilenden Kräfte wegen in der Arznei- und Wundarzneikunst gebraucht; s. auch Erdharze und Naphta.

Berg-op-Zoom, s. Düffel.

Berchpech, s. Erdharze.

Bergpetersilien, s. Bergepich.

Bergpoley, (Teucrium montanum) fr. le pouliot, ein Kraut mit einblätterigen regulairen Blumen, die Helm und Bart haben, worauf 4 unbedeckte Samen folgen. Frisch und blühend eingesammlet; hat es einen bittern und widrigen Geschmack. Man braucht es unter dem Theriak und auch sonst noch zur Arznei.

Bergprodukte, s. Bergwaaren.

Bergröthel, s. Röthelerde.

Bergsäfte oder Erdsäfte, nennt man die verschiedenen feuchten Substanzen, welche aus der Erde kommen, z. B. Salz, Vitriol, Borax, Salpeter, Schwefel, ꝛc.

Bergsalmiak heißt der natürliche Salmiak, welcher sich bei feuerspeienden Bergen findet; s. Salmiak.

Bergsalz, Steinsalz heißt dasjenige gemeine Salz oder Küchensalz, welches sich unter der Erde in festen Massen und Lagern findet, vornehmlich in Tyrol, in dem südlichen Baiern, in Salzburg, Oesterreich, Gallizien, Ungarn, Siebenbürgen, Rußland ꝛc. Die schönen weißen reinen Stücke kann man zerschlagen und sogleich als Küchensalz gebrauchen. Die unreinen löst man in reinem Wasser auf

und dieses so mit Salztheilen geschwängerte Wasser siedet und läutert man eben so wie das Soolwasser. Wo man genug Soolensalz hat, da verbraucht man das Steinsalz auch zum Lecken der Schaafe und anderer Thiere, so wie zur Vermischung mit Viehfutter.

Bergsanikel, s. Sanikel.

Bergtalk, s. Talk.

Bergtheer, (Maltha), ein dickflüssiges schwarzes Bergharz, das man häufig in Schweden und andern nordischen Ländern in den Eisengruben antrift. Es sieht beinahe wie der gewöhnliche Theer aus, ist sehr zähe und fließt kaum. Es hat einen starken übeln Geruch. Man braucht es wie den Baumtheer, und überstreicht damit nicht nur Breter und Häuser, sondern auch große Fahrzeuge.

Bergwaaren, Bergprodukte nennt man alle rohe, aus der Erde fließende, gegrabene, oder auf ihrer Oberfläche liegende nutzbare, auch wohl schon zu Gut gemachte Produkte wie z. B. die Metalle, Erdarten, Steinarten, Salze ꝛc. Der Einkauf der Bergwaaren geschehet am besten bei den Niederlagen der Bergämter ꝛc.

Bergzinn, heißt das reine unvermischte Zinn, wie es aus den Schmelzhütten kommt, ehe es einen Zusatz von Blei erhält.

Bergzinnober, s. Zinnober.

Beryll, Goldberyll. (Beryllus Aquamarina), ein klarer, blaugrüner, blauweisser, oder meergrüner Edelstein. Goldberyll oder Chrysoberyll heißt er eigentlich, wenn seine Farbe ins Goldgelbe fällt. Der meergrüne hingegen führt gewöhnlich den Namen Aquamarin oder Aigue marine. Die besten Beryllen kommen aus dem Orient; die geringern aus Böhmen, von Klösterle im Saazerkreise, aus dem sächsischen Erzgebirge, ꝛc. Die Beryllen sind in achteckigten Prismen crystallisirt, welche in zwei Pyramiden sich endigen. Letztere pflegen oft auf der einen oder andern Seite abgestumpft zu seyn. Die sächsische Beryllen findet man in den Burkhardsgrüner Seifen bei Schneeberg, in den Steinbacher, Sauschwemmer und Rehhübler Seifen bei Eybenstock. Die Seifener müssen sie als ein landesherrliches Regal an die Bergämter abliefern. Die sächsische Art ist oft schöner, als die aus Indien.

Nicht selten wird der Beryll in ziemlich großen Stücken gefunden. Roh ist er auch oft unförmlich, und bald trift man ihn mit mehr, bald mit weniger Seiten und Ecken an. Wenn er recht gut ist, so muß er die Härte des Amethystes haben. Einige aber z. E. die böhmischen sind nicht härter als Krystall. Die indianischen findet man auf der Insel Ceylon, in Pegu, Camboja, ꝛc.

Die Beryllen, die nur eine blaßgrüne Farbe, oder sehr wenig Grün haben, so daß sie beinahe weiß scheinen, sind oft so schön und feurig, daß man sie, gefaßt, für Diamanten halten sollte. Wenn sie aber schon mehr grünlich sind, so sehen sie nicht so lebhaft aus; man kann sie dann gar leicht von Diamanten unterscheiden. Ihr Werth läßt sich am füglichsten mit dem der guten Topase vergleichen; doch finden sie sich nicht so häufig, als diese. Uebrigens werden sie jetzt nicht sonderlich hoch gehalten, weil sie weich und nicht dauerhaft sind. Einen Stein von 2 Karat kauft man insgemein für 4 bis 5 Thaler.

Der Steinschneider schleift sie mit Schmergel auf der bleiernen Scheibe, und polirt sie auf der zinnernen mit Tripel. Die hochfarbigen erhalten bei der Fassung eine stahlfarbige, oder grünblaue, und wenn sie sich dem Saphir nähern sollen, eine blaßblaue Folie. Die weißgrünlichen, welche dem Diamant an Farbe und Glanz ähnlich werden sollen, setzt man entweder in schwarzgefärbte Kasten, oder auf weisse Silberfolie. Letztere theilt diesen Steinen den vorzüglichsten Glanz mit.

Beryll nennt man auch ein Zeug, der zu Grimma und Krimitschau in Sachsen von feiner inländischer Wolle verfertiget wird. Auch Greitz, Halle, Halberstadt Haynichen bei Waldheim, ꝛc. fabriziren diesen Artikel. Er ist 1 1/8 auch 6/4 Ellen breit.

Berkan, Perkan Barra-

kan, fr. Bouracan, it. Barracano, ein wollenes oder kameelharnes leinwandartiges Zeug, von allen Farben. Das Garn dazu wird gezwirnt, und das Zeug selbst wird mit vier Schäften und eben so viel Tritten gewebt. Es gibt vielerlei Arten des Berkan. Der wesentliche Unterschied derselben beruht meistentheils auf der größern oder kleinern Anzahl der Fäden, die zum Einschlage genommen werden. Der Kettenfaden ist stets nur ein zweifach gezwirnter Faden, aber der Einschuß steigt vom doppelten bis zum sechsfachen Faden. So erhält man also schon fünferlei Sorten. Nicht immer gehen die Weber ehrlich zu Werke, sondern sie bedienen sich des Vortheils, daß sie statt des fünf- und sechsfachen Einschlagfadens, der sehr fein gesponnen seyn muß, folglich auch theuer im Preise ist, einen dreifachen Faden gebrauchen. Dieser ist nun wohl eben so dick, aber nicht dublirt, wodurch das Zeug in der Güte viel verliert. Gemeiniglich wird der Berkan nur wie Etamin zugerichtet, zuweilen aber gibt man ihm durch Hülfe des Kalanders einen Glanz. Das Zeug wird entweder schon in der Wolle gefärbt, oder auch weiß gewebt, und hernach im Stück gefärbt. Es wird nicht gewalkt, sondern nur im klaren Wasser zwei- bis dreimal aufgesotten, damit die Faden sich nicht schieben oder brechen. Wenn die Waare recht gut seyn soll, so muß sie von gutem Korne, fein, durchaus gleichfädig, und so dick und derb ausfallen, daß kein Wasser hindurchdringen kann. Alsdann nennt man ihn auch Regenberkan.

Die französischen und englischen Berkane behaupten, wegen ihres schönen Ansehens und wegen ihrer Dauerhaftigkeit, den Vorzug. Die breiten Sorten von Abbeville werden in dreierlei Sorten, in feine, halbfeine und gemeine unterschieden. Sie sind entweder in der Wolle oder im Stück gefärbt. Es gibt ihrer in allen möglichen Farben und Schattirungen, mit Streifen, Muschen, Blumwerk, u. s. w. Die schmalen Sorten, nach Art des englischen Berkans, sind nur in der Breite der englischen Waare gleich, übertreffen dieselben aber bei weitem in der Güte und im Ansehen. Diese werden nach Stab gehandelt. Sie sind 20 bis 22 Zoll breit, und gemeiniglich 30 Stab lang.

Wenn der Abbevillische Berkan auf freiem Fuß gewebt worden ist, so erhält er bei der Schauung an beiden Enden ein achteckiges Blei mit der Jahrszahl 1786. In diesem Jahre ist nämlich das allgemeine Kommerz- oder Manufakturſiegel eingeführt worden. Wenn aber die Waare nach Vorschrift des Reglements gewebt, zugerichtet und gefärbt worden ist, so bekömmt sie den Stempel von runder Form.

Berkan von Amiens ist ganz von Wolle, und hat zweierlei Länge und Breite. Der sogenannte Bouracan étroit ist 1/2 Stab breit, und 21 Stab lang. Dieser sieht aus wie ein grober Kammlot, daher er auch zuweilen Camelot-à filrétors, oder à gros grains heißt. Bouracan large, ist 3/4 breit und 23 Stab lang. Alle Berkane von Amiens werden meistens im Stück gefärbt.

Bouracan von Rouen ist die geringste Sorte französischer Berkane, so wie die Ryßler und die von Valenciennes die feinste. Man hat von jener zweierlei Sorten. Die eine ist ganz von Wolle; die andere hat die Kette von Hanf und den Einschuß vom Wolle; beide aber sind 2/3 Stab breit, und 23 Stab lang. Ryßler ist 5/8 Stab breit.

Die englischen Berkane werden in ordinaire und superfeine Sorte unterschieden. Jene handelt man nach Stücken und diese nach Yards. Die erstere ist in Stücken von 30 Yards, die andere von 50. Von den ordinairen gilt das Stück 75 englische Schillinge, von den superfeinen die Yard 3 1/2 Schill.

Man fabrizirt jetzt diesen Artikel auch in Deutschland häufig, z. E. zu Penig, Rochlitz, Krimmitschau, Burgstedt und Altenburg in Sachsen, zu Gera, zu Magdeburg, in Böhmen, u. s. w. Der von Penig, hält 5/4 in der Breite und 47 Leipz. Ell. in der Länge. Der ordinäre Berkan von Gera

ist 45 7/8 Ellen lang, der feine und feinfeine 45 15/16 E; der extrafeine 60 1/2 Elle.

Berliner und Magdeburger Berkane sind 1 Elle breit und 50 Ellen lang. Die böhmische Waare von Neugedein besteht in zweidrätigen 5/6 Elle breiten, 42 niederösterreichische Ellen langen; auch 3/4 breiten und 42 E. langen; endlich 3/4 E. breiten, und nur 38 Ellen langen. Der Berkan aus der Fabrik zu Kloster Ossek ist 15/16 E. breit, und 34 Ellen lang.

Lyon liefert ganz seidene; Brüssel, Antwerpen und Gera halbseidene Berkansorten zum Handel.

Berline ist eine bequeme Kutsche, welche sich zurückschlagen läßt. Sie ist von den Franzosen so genannt worden, weil sie in Berlin zuerst gemacht wurde.

Berlinerblau, Preußischblau, (Caeruleum, berolinense) fr. bleu de Prusse, eine schöne dunkelblaue Malerfarbe, welche der Farbenkünstler Diesbach zu Berlin im Jahr 1707 erfand, und die der Engländer Woodword im Jahr 1727 zuerst bereiten lehrte. Potasche mit irgend einem trocknen thierischen Theile (z. B. gedörrtem Ochsenblut) calcinirt, gibt das blausaure Alkali oder die Blausäure. Gießt man Wasser darüber, so erhält man die Blutlauge, welche einen schönen blauen Niederschlag gibt, wenn man schwefelsaures Eisen (oder grünen Vitriol) hinzusetzt. Dieser Niederschlag ist das blausaure Eisen oder das Berlinerblau. Es gibt davon verschiedene Sorten, unter welchen die feinste 2 1/2 Thaler, die geringste aber nur 1/2 fl. das Pf. kostet.

Dieser Artikel wird zu Amsterdam, zu Berlin, zu Niederrad bei Frkfrt. a. M. (von Schüttenhelm). Zu Breslau, zu Wien, zu Cassel (von G. E. Habich) zu Triest, Ulm, Würzburg ꝛc. stark fabrizirt. Das Berlinerblau ist treflich zur Oel- und Wassermalerei, zur Papierfärberei ꝛc. Es ist von solcher Dauer, daß sogar das Scheidewasser seiner Farbe nichts benimmt. Zum Anstrich läßt es sich am besten mit Bleiweiß vermischt gebrauchen. Man reibt es mit Wasser ab. Man kann es auch mit Leim anwenden; doch wird die Farbe viel schöner, wenn man sie mit Mohnöl abreibt, und mit Terpentinöl einrührt. — Gutes Berlinerblau muß trocken, lebhaft, feurigblau und gut von Salzen gereinigt seyn. Auf Papier muß man damit leicht einen blauen Strich machen können.

Berlinerroth, eine schöne rothe Malerfarbe, in Stücken wie das Berlinerblau geformt, und dem Colombinlack ähnlich. Es wird zu Breslau und an andern Orten gewönlich von den Berlinerblaufabrikanten verfertigt.

Berluche oder Breluche, nennt man in Frankreich ein grobes Zeug aus Landwolle und leinenem Garn, welches ehedem besonders zu Caen u. Darnetal, gewebt wurde. Auch die Tiretaines aus Poitou führen oft diesen Namen.

Berner Käse, heißt ausserhalb der Schweiz der Emmenthaler Käse.

Bernstein, s. Agtstein.

Bernsteinalabaster, Zuckerkandstein, ein weisser mit durchsichtigen Spathstücken vermengter Alabaster, der im Amte Hohenstein in Sachsen gefunden wird. Die Bildhauer verarbeiten ihn.

Bernsteinlack, s. Agtstein und Lack.

Berry, heißt eine Gattung weisser auch rother französischer Weine, die in der ehem. Provinz Berry erzeugt wird. Der Berry um St. Amand-Mouron ist zwar gut, hält sich aber nicht lange; um Sancerre hingegen fallen bessere Sorten, die auf der Loire und dem Briarekanal nach Paris verfahren werden.

Bertramwurzel, (Anthemis Pirethrum L.), fr. pie d'Alexandre, eine lange und dicke Wurzel, aussen schwarzröthlich, inwendig aber weiß, dabei von einem beissenden und wie Feuer brennenden Geschmack. Man bringt diesen Artikel von der barbarischen Küste, aus Asien und Italien.

Digitized by Google

Aber auch Deutschland und die Schweiz bringen diese Wurzel hervor. Die sogenannte italienische kommt in langen Stücken, ungefähr eines kleinen Fingers dick, die rund, voller Runzeln und mit einigen Fäserchen bewachsen sind, auswendig grünlich, inwendig aber weiß aussehen. Man bringt diese aus Tunis über Venedig, und Livorno. Jährlich wird hiervon eine große Menge nach Konstantinopel und Cairo geschickt, wo man sie mit Zukker überzieht. Die deutsche Sorte aus Böhmen, dem schlesischen Gebirge, ꝛc. ist etwa 1/2 Fuß lang, aber viel dünner, als die vorige, auswendig braun u. grau, inwendig weißlich, und mit Fasern bewachsen. Sie hat am obern Ende gleichsam einen Bart, oder eine Bürste, wie die Bärwurzel. Sie wächst auch häufig an den Gebirgen der Schweiz. Die deutsche oder die schweizersche ist es, welche sich eigentlich nur bei unsern Materialisten und Apothekern findet. Die besten Bertramwurzeln müssen recht frisch, stark und wol ausgedörrt seyn, sich auch nicht leicht brechen lassen. Man braucht sie zur Arznei, aber wegen ihrer durchdringenden Hitze, selten innerlich. Die wilde Bertramwurz, (Achillaea ptarmica L.) wird nur gebraucht, das Niesen zu erregen.

Beschickte Mark, Raube Mark heißt die Mark edles Metall (Gold oder Silber), welches versetzt oder legirt ist.

Beschläge, fr. garnitures. Unter diesem Namen kommen im Clincailleriehandel, und im Handel mit kurzen Waaren hauptsächlich vor: Commodenbeschläge, Garnitures de (ou pour) Commodes, Beschläge zu Schnappbeuteln, oder Beutelschliesser, fr. Fermebourses.

Besemflachs, (Belle videre, Chenopodium scoparia, L.) eine jährige Pflanze, die in unsern Gärten ohne Schnitt zu einer ordentlichen Pyramide emporwächst, und mit ihren schönen grünen Blättern ein gutes Ansehen gibt. Ausser dem Samen kömmt davon nichts zum Handel.

Besooty, eine Sorte Cassas, welche die Dänen aus Ostindien holen. Die gemeinen sind 28 bis 29 Ellen lang, und 1 5/8 Ellen breit; die Mittelsorten 29 bis 30 Ellen lang, und die superfeinen 28 bis 29 Ellen lang, und 1 9/16 bis 1 5/8 E. kopenhagener Maas breit.

Besteck, fr. Etui oder Gaine, eine Art Futteral oder Gehäuse, in die man allerhand kleine Werkzeuge hineinstekken, und in eignen Fächern verwahren kann. Man macht sie von unterschiedlicher Art, Gestalt und Größe, nach Beschaffenheit der Dinge, welche etwa hinein kommen sollen; auch von allerlei Materien, z. B. von Gold, Silber, Elfenbein, Holz, Leder, Pappe, u. dgl. Die kostbaren sind mit Stiftchen von Gold, Silber, ächten od. unächten Steinen ꝛc. geziert. Zu Paris wird dieser Artikel von einer besondern Zunft, die sich Gainiers nennen, verfertiget. Die feinern Bestecke sind eine Waare unserer Galanterie- und Bijouteriehändler; die für den Luxus liefern vornehmlich Paris, Genf, Berlin, Augsburg und Nürnberg. Man hat davon einfache und doppelte. Die Bestecke für Mathematiker, Anatomiker ꝛc. bringt man von Birmingham, Nürnberg, Augsburg, ꝛc. zum Handel. Auch zu Karlsbad in Böhmen und zu Fürth macht man saubere Bestecke allerlei Art, die schön in die Augen fallen. — Viele Bestecke, z. B. die mathematischen und anatomischen von Holz, Leder ꝛc. sind mit Fischhautchagrin überzogen und mit Sammt oder Tuch ausgefüttert.

Bestgut, s. Taback.

Beta alba, s. Weißkohl.

Beta rubra, s. rothe Rüben.

Beta sylvestris, s. Biberklee.

Beta vulgaris altissima, s. Runkelrübe.

Betel, Bethel oder Buyo (Piper Betele L.) ist ein ostindisches Gewächs, eigentlich das Laub von einer Staude, welche gleich dem Epheu und dem Pfeffer auf der Erde kriecht, und auch in Ansehung der Gestalt mit dem Laube der ebengenannten Pflanzen einige Aehnlichkeit hat. Der Geschmack

Digitized by Google

ist gewürzhaft, weswegen es die Ostindier sehr lieben und es stets im Munde führen und kauen. Ueberall im Morgenlande vornehmlich in Ostindien, treibt man damit einen großen und wichtigen Handel. Der Artikel ist daselbst in so allgemeinem Gebrauch, daß Alle ohne Unterschied, die Großen wie die Gemeinen, die Reichen wie die Armen, nie ohne eine Schachtel oder Büchse mit Bethel sind. Sie reichen sie einander dar, wenn sie sich begegnen und setzen sie bei den Besuchen, die sie einander abstatten, zum Willkommen vor. Der Handel mit diesen Blättern wird dadurch sehr erleichtert, daß sie sich lange aufbewahren lassen, ohne zu verderben. Mäßig gebraucht, ist dieses Blatt gut und heilsam, denn es verdünnt den zähen Schleim des Gehirns, stärkt den Magen, und befestigt das Zahnfleisch. Beim Mißbrauch thut es das Gegentheil, frißt die Zähne an, und macht sie kohlschwarz.

Bethilles, Betilles eine Art weisser baumwollener Zeuge, die in vielen Gegenden Ostindiens besonders um Negapatnam, Pondichery und Portonovo in erstaunlicher Menge gewebt, und durch die Engländer, Franzosen, Holländer und Dänen nach Europa gebracht werden. Bei den öffentlichen Verkäufen kommen vorzüglich folgende Sorten vor: in Holland Bethilles Cangam, 40 Cobidos lang und 2 1/2 E. breit, in 3 auch mehreren Nummern, im Preise zu 16 bis 17 fl.; solche die zwar eben so lang, aber 2 E. breit sind, in 3 Nummern, 16 bis 16 3/4 fl.; Bethilles Otizasl. von Nagapatnam, 2 bis 2 1/8 E. breit, 39 bis 40 E. lang, in 2 Nummern, zu 12 fl. das Stück; solche von Portonovo, von gleicher Länge u. Breite, 12 1/4 fl.; Bethilles Ternatanes von Nagapatnam, 30 bis 31 E. lang, und 2 1/8 bis 2 1/4 E. breit, 12 bis 13 fl.; solche 29 bis 30 E. lang und 2 1/8 breit, zu 9 fl.; feine dergl. zu Mustern, 30 bis 31 E. lang und 2 1/4 breit, zu 11 fl.; dergl. feine breite von Nagapatnam, 30 bis 31 E. lang und 3 E. breit, zu 17 bis 18 fl. das Stück; schmale Sorte von Nagapatnam, in Stücken von 30 E. Länge und 6/4 Breite, zu 7 1/2 fl.; grobe breite Bethilles von Nagapatnam, welche 30 bis 31 E. in der Länge und 2 1/2 bis 3 E. in der Breite halten 13 bis 14 fl.; Bethilles von Vimilipatna, ohne Blumen, 28 E. lang und 1 7/8 bis 2 E. breit, 9 bis 10 fl; Bethilles Alegias Jagernapour, 32 E. lang und 2 volle E. breit, 11 bis 12 fl.; dergl. mit großen viereckigten Streifen, 2 E. breit und 22 E. lang, 11 1/4 fl.; dergl. Sestergany Balicat, 2 E. breit und 32 E. lang, zu 16 3/4 fl; Sestergany Jagernapour, zweite Sorte, 13 bis 14 fl.; dergl. Palicat, 2 E. breit und 16 lang, 7 1/2 bis 8 fl.; dergl. Jagarnapour, eben so breit und lang wie die vorgenannte Sorte, zu 7 fl.; Bethilles, Callawaphoe Palloat, 2 E. breit und 16 E. lang. zu 6 bis 7 fl.; dergl. Jagernapour, zweite Sorte, zu 6 1/2 fl. — Diejenigen, welche die Dänen zum Handel bringen, bestehen in verschiedenen Sorten, doch halten diese meistens 30 oder 37 Ellen kopenhagener Maas in der Länge.

Bethilles-Schnupftücher, halten 1 5/16 Elle ins Gevierte.

Betonien, Betonienkraut, (Betonica officinalis L.) fr. la bétoine, ein dauerhaftes Staudengewächs in Deutschland, das auf fruchtbarem Lande und auf Wiesen, an grünen Hügeln, in und zwischen den Laubwäldern, auf trockenen Grasflecken, und sogar in den Kienheiden, an solchen Orten sehr häufig wächst, die von der Waide des Viehes lange Zeit verschont bleiben. Hier blüht sie den Heumonat hindurch, und auch nach der Heuerndte noch spät, und zuweilen recht stark. Die Wurzel ist dunkel, faserig, greift stark in die Dammerde, und wächst in starke Stöcke, wie in einen Filz, zusammen.

Die länglichten, dunkelgrünen, tiefgezackten, narbigten, runzlichten, langstieligten Wurzelblätter sind, nebst der ausgezackten Blume, der Theil, welcher im Junius, und so lange die Pflanze noch nicht Stengel treibt, für die Apotheken gesammelt wird. Sie dürfen nicht, wie es oft der Fall ist,

Digitized by Google

bei der Sammlung auf einander liegend, sich erhitzen, (sie würden dann vom Schimmel anlaufen) sondern durch einen starken Luftzug im Schatten behandelt werden, wenn ihr flüchtiger und wirksamer Bestandtheil darin bleiben soll.

Betonien, weisse, s. Primeln.

Bettdecken, fr. couvertures, werden von allerlei Stoff gewebt, hernach zusammengesetzt, und zum Handel gebracht. Die feinen wollenen liefern uns Hamburg, das Bergische und einige andere Gegenden. Die niederstächsischen, welche von feiner eyderstädtischer Wolle gewebt werden, sind vorzüglich beliebt. In England liefern Colchester, Bristol und Bradford, in Frankreich Rouen, Lisle, Darnetal und Montpellier eine ungeheuere Menge dieses Artikels, besonders von den sogenannten Canalas, Castelognes ꝛc. England schickt sehr viele wollene und baumwollene Decken nach Afrika, Amerika, ꝛc. unter welchen die sogenannten Blankets und Torringtons sehr im Rufe sind. Auf der Insel Gozzo, die dem Malteserorden gehörte, werden viele mit Baumwolle ausgestopfte, oder durchnähete, mit Katun, Zitz, Pique und Marseille überzogene Decken verfertiget, die man weit und breit verfährt. Ein Theil derselben ist auf der einen Seite rauh oder pelzartig, wie Barchent, auf der andern glatt. Sie sind mit dem kaiserlichen Wappen (dem doppelten Adler) an den Ecken bezeichnet.

Die Bettdecken, welche an der Burg im Herzogthum Berg in so großer Menge verfertigt werden, sind von verschiedener Güte und Größe. Die kleinsten sind die sogenannten Kinderdecken, welche zur Bedeckung der Kinder in den Wiegen dienen. Die größten hingegen nennt man Kapuzinerdecken, weil sie für diese Ordensbrüder in der dasigen Gegend ausschließlich gemacht werden. Das Sortiment der Decken wird durch Ziffern angezeigt. Diejenigen, wovon 8 Stück auf die Rolle gehen, messen gegen 2 1/2 Ellen in der Breite, und 3 1/2 Ellen in der Länge. Die von 7 Stück auf die Rolle, sind 2 3/4 Ellen breit, und 3 3/4 Ellen lang. Von 6 Stück auf die Rolle, 2 7/8 Ellen breit, und 3 7/8 Ellen lang. Von den fünfstückigen ist jede nach der Walke 3 Ell. breit, und 4 bis 4 1/4 Ellen lang. Die von vier Stück auf die Rolle, halten nach der Bereitung 3 1/4 Elle Breite, und 4 1/2 Ellen Länge. Die Kapuzinerdecken, davon 3 Stück auf die Rolle gehen, sind 5 1/4 Ellen lang. Ausser ihrer ungewöhnlichen Größe werden diese auch sehr schwer gemacht. Alle bergische Decken werden mit vier Tritten oder Schemeln gewebt, und sind daher auf beiden Seiten geköpert. Sie unterscheiden sich dadurch von der englischen und holländischen Waare, daß diese nur mit zwei Tritten gewebt, und daher ungeköpert sind. Die Verzierungen, welche man dabei anbringt, bestehen darin, daß man auf dem Webestuhle Streifen, Borden, von allerlei Farbe, (roth, gelb, grün, schwarz u. blau) einwirkt. Wenn sie nach holländischer Art gemacht seyn sollen, so webt man oben und unten in jede Decke drei rothe oder gelbe (orangengelbe) Streifen hinein. Oder es werden auch nach Art der englischen Decken, an allen vier Ecken Blumen, Kronen oder Lilien hineingestickt, ehe man sie zur Walke bringt. Diejenigen welche man von vorzüglich feiner Wolle macht, werden auch wohl mit rothem oder blauem seidenen Bande bordirt, und, damit sie noch weisser werden, geschwefelt. Das Material dazu gibt die Rauf- oder Pellwolle der Weißgerber.

Man bedient sich der Decken vorzüglich auf den Betten, gebraucht sie aber auch, um sie unter den Sattel der Pferde zu legen. Zu Kriegszeit findet die Waare starken Absatz für die Feldspitäler, zu Lagerdecken für die Soldaten ꝛc. Die Bergischen, werden nicht blos im Lande selbst, sondern auch in die benachbarten Gegenden stark verkauft, wo überhaupt der Gebrauch der Federbetten nicht stark ist. Sehr viele gehen aber auch nach Brabant, Flandern, in die Pfalz, ins Zweibrückische u. s. w. Für das Münstersche, Osnabrückische und Hannöversche werden sie im Sommer zu Bügeldecken ꝛc. verkauft. Der

Digitized by Google

Preis richtet sich nach der Feine der Waare. Die Rolle der gemeinen kostet zwischen 16 und 18 Thalern clevisch, die der feinen 20, 22 bis 24 Thaler.

Bettfedern, s. Federn.

Bettgigerl, nennt man im Oesterreichischen das, was in Schwaben Federritten heißt, nämlich eine Art Bettzüge.

Bettleinen, heißt eine sehr breite Leinwand, die theils in den ehem. österreichischen Niederlanden, theils in der Oberlausitz um Zittau, gewebt wird. Man hat sie in Flandern von 2 bis zu 4 brabanter Ellen Breite. Wegen dieser Breite müssen wol 3 od. 4 Arbeiter zugleich an einem Stück weben. Die Elle hiervon gilt, nach Beschaffenheit der Feine, 2 fl. bis auf 12 fl. Die flandersche Sorte liefert Gent zum Handel. Die lausitzer zieht man von Zittau. Sie besteht in 4 Ellen breiten und 60 Ellen langen Stücken oder Schocken weißgebleichte Leinwand, im Preise zu 90 bis 110 Reichsthaler; in eben solchen 5 Ellen breiten, von 110 bis auf 130 Thaler.

Bettlersammet, fr. Velours de gueux, ein französisches Zeug, dessen Kette von Leinengarn, der Einschlag aber von Baumwolle gemacht wird. Man webt es besonders in der Gegend von Lyon in Menge.

Bettzwillich, s. Drell.

Betula, s. Birke.

Beurriere, s. Languenane.

Beuteltuch, fr. l'étamine Bluteau, Toile à Moulins, Toile à tamis, Toile à Sas, heißt ein schetterartiges, durchsichtiges Gewebe, welches aus nicht gar zarten, abet fest gedrehten Fäden, nach Art der Etamine verfertiget, und vornehmlich zum Durchbeuteln des Mehls in den Mühlen gebraucht wird. Seine Breite ist nur gering, und steigt selten über 1/2 Elle. Es macht einen bedeutenden Handelsartikel aus, da es nicht blos zu jenem Zweck dient, sondern auch von Frauenzimmern zur Näherei, zu Modelltüchern, zu Beziehung der Arbeitsrahmen, Fensterrahmen ꝛc. häufig angewandt wird.

Die Waare wird in Deutschland noch immer von geringerer Güte gemacht, als in England; daher findet auch das englische Beuteltuch noch immer vielen Absatz bei uns, obgleich die Elle von demselben noch einmal so viel als die deutsche Waare kostet. Sie hält aber auch viel länger. Das englische Beuteltuch ist steifer, glätter, läßt das Mehl besser hindurch; das deutsche ist entweder schlecht oder gar nicht geleimt. Ueberhaupt sind in Deutschland die Webereien dieser Art noch nicht zahlreich. Zu Hartau bei Zittau wird viel Beuteltuch gewebt. Man trägt dieses nicht blos im Lande zum Verkauf herum, sondern verschickt es auch nach Böhmen, Mähren und Schlesien. Man verfertigt es da Schockweise; das Schock hält 64 bis 65 leipziger Ellen. Das schmälste Beuteltuch ist 10 Zoll, das breiteste 14 Zoll breit. Von jenem kostet das Schock jetzt 4 2/3, von diesem 6 Rthlr. Es wird nicht geschwefelt; daher sieht es zwar nicht recht weiß aus, dafür ist es aber auch dauerhafter, und verdirbt nicht so leicht dem Kaufmanne auf dem Lager.

Im Wirtembergischen wird viel Beuteltuch gemacht, und zwar sonst für Rechnung der Kalwer Handelskompagnie, die aber nun aufgehört hat. Die Waare wird dort von 18 bis 20 Meistern in den Oberämtern Kalw und Wildberg verfertigt, denen jene Gesellschaft alle Materialien dazu liefert. Die kalwer Gesellschaft hatte den Alleinhandel mit dieser Waare im ganzen Lande.

Zu Gera im Vogtlande und zu Eisenberg macht man ebenfalls Beuteltuch, so wie in Berlin und Potsdam, Breßlau, Linz, zu Weyden in der Oberpfalz, und zu Schwarzhausen im Gothaischen.

Die schmalen Sorten dieser Waare sind von neunerlei Nummern, nämlich Nro. 4. bis 12.; die mittelbreiten führen die Nummern 8. und 9.; die breiten endlich werden wieder in 6 verschiedene Sorten von 6 bis 13. unterschieden. Die sächsische Waare ist 9/16 breit und 42 1/2 Ellen lang. Die Sorten für die Mahlmühlen, sind den Nummern nach folgende: für

Weitzen zu dem feinsten Mehl Nro. 17 und 18, zum gröbern Mehl Nro. 14, 15 und 16. Für Korn zum feinsten Mehl, Nro. 12 und 13; zum gröbern Mehl Nro. 9 und 10. Im sächsischen Erzgebirge und in Thüringen macht man auch Beuteltuch von Nro. 12 — 20. Mit den letzten Nummern werden die feinern Sorten bezeichnet, welche man in Mühlen braucht, die kein starkes Wasser haben. — Auf einen Mehlbeutel rechnet man übrigens im Durchschnitt 5 Ellen, und für einen Mahlgang jährlich 25 Ellen. — Von dem französischen Beuteltuch, das man in großer Menge verfertigt, s. Etamine à bluteau. Unter den Namen Rapatel wird auch ein ähnliches Tuch aus Pferdehaaren gemacht.

Zu Lyon und zu Rheims verfertigte man auch seit einigen Jahren Beuteltuch aus roher Seide. Dasselbe thaten in den Preußischen Landen die Seidenfabrikanten Andre Simon und Comp. zu Köpnick. Indessen behält doch noch immer das gute wollene Beuteltuch die Oberhand.

Bever-Hair, Bevers wool, Biberhaar s. Biber.

Bezugillo, s. Ipecacuanha.

Bezane, Bezans, heißen in Frankreich verschiedene weiße, oder gestreifte oder mannigfaltig gefärbte Bengalische Katunsorten.

Beziers-Muskateller ist die gemeinste und wohlfeilste Gattung der Muskatweine, welche uns verschiedene Gegenden von Languedok liefern. Das meiste davon wird über Bordeaux, Cette und Montpellier ausgeführt. Es gibt sowohl weisse als rothe Sorten. Man bekömmt diesen Wein in Gebinden, die etwas größer als die gewöhnlichen Orthöfte sind. Der rothe Beziers-Muskateller, der von Cette und Montpellier häufig verschifft wird, ist in Stücken von 45 Vierteln, der weisse in Orthöften von 30 Vierteln. Man verkauft ihn nicht selten für die feinern von Lünel, Frontignan und Rivesaltes.

Bezoar, Bezoarstein, fr. Bezoard. Von diesem Steine gibt es dreierlei Arten, die das Produkt gar sehr verschiedener Gegenden sind, oft auch nur seyn sollen. Der orientalische Bezoar ist ein zarter, mürber ganz glatter Stein von unterschiedlicher Gestalt und Größe, auswendig grünlich, blaugrün od. schwarzgrün, inwendig aber aus vielen dünnen und zarten Schalen bestehend, die wie unsere Zwiebelschalen übereinander gewachsen sind. Er wird in dem Magen widerkäuender Thiere, besonders der Gazellen und Ziegen gefunden, und aus Ostindien, vornehmlich von Ceylon, Borneo und andern Inseln u. Orten, so wie aus der Levante zum Handel gebracht. Daß mit diesem kostbaren Artikel, wovon die Unze einige Dukaten gilt, vielfacher Betrug gespielt werde, kann man leicht denken. Die Merkmale, woran man den ächten von dem nachgemachten unterscheidet, sind ungefähr folgende: der natürliche und wahre hat die oben erwähnte Farbe. Wenn man ihn reibt, oder zu Pulver stößt, so behält er immer dieselbe Farbe. Wird er aber, wenn man ihn ins Wasser legt, schwerer oder leichter, so ist es nicht richtig damit. Es gab ehedem viele Leute, welche diesen Steinen gar wunderbare Kräfte zuschrieben. Jetzt ist man von diesem Aberglauben ziemlich zurück gekommen. Man hält diesen Artikel (versteht sich, wenn er ächt ist) nur für ein Gift- und Schweißtreibendes Mittel, und zwar nicht sowohl gegen mineralische, als gegen Gifte aus dem Pflanzen- und Thierreiche.

Der amerikanische oder occidentalische Bezoar wird aus Peru, Chili, ꝛc. zu Markte gebracht. Die meisten widerkäuenden Thiere in Südamerika, z. E. die Guanacos, Tarugas und Vicunhas, pflegen Steine im Leibe und zwar in der Blase zu haben, die hernach unter dem Namen des occidentalischen Bezoars verhandelt werden. In den Vicunhas findet man zuweilen solche Steine, die wohl ein Pf. im Gewicht halten; sie haben eine erdgelbe Farbe, bestehen aus concentrischen mehr oder weniger dicken Lagen, von zerbrechlichem Gewebe, das immer auf

fremden Körpern aufsitzt. Bald ist es ein Sandkorn, bald ein kleines Stück Holz, bald ein Blatt, die den Kern dieser Bezoarsteine ausmachen. Ihre Gestalt aber ist immer der des Körpers gleich, welcher zum Kerne dient. Man findet ihrer zuweilen mit Stacheln oder Spitzen, Höckern und Ungleichheiten.

Der Geruch dieser Steine ist stark u. ambraartig. Wenn man sie verbrennt, geben sie viel Rauch und einen thierischen Geruch. Mit Salpetersäure lassen sie sich auf kaltem Wege auflösen. Die amerikan. Sorte ist viel wohlfeiler, als die morgenländische; man traut ihr aber doch ohngefähr dieselben Kräfte zu, nur in geringerm Maaße.

Dem sogenannten Schweinsbezoar oder Schweinsstein, aus der Gallenblase des Malakkischen Igels, erhält man am besten von Malakka und Ceylon. Der sogenannte Affenbezoar oder Affenstein kommt von dem Duk- und Quanderaffen in Indien, Madagaskar und Ceylon. Noch eine Sorte ist der Bezoar von der koromandelschen Küste, den man aus der Seekuh bekommt. Nach den Erfahrungen der neuen Arzneikundigen besitzen unsere europäische Bezoarsteine, die man bisweilen in den Magen der Hirsche findet, eben die medizinischen Kräfte, welche die kostbaren ausländischen Bezoarsteine haben sollen. Die Materialisten machen allerlei Präparate, die ihre Benennungen vom Bezoar erhalten, aber aus wohlfeilern Dingen zusammengesetzt werden. Bezoardicum animale, heißt in den Officinen das getrocknete Herz u. die Lunge von der Viper: Bezoardicum minerale, ein Schweißtreibendes Pulver, u. s. w.

Bezoaressig, eine Essigart, aus mancherlei Kräutern und Wurzeln bereitet, die man ehedem häufig gegen die Pest und gegen andere Krankheiten empfahl. Dasselbe war der Fall mit einem sogenannten Bezoarpulver.

Bezoarwurzel, s. Contrayerva.

Bherms, sind ostindische baumwollene Zeuge, welche die Holländer nach Europa bringen. Die Stücke halten 18 bis 19 Cobidos, und sind 1 1/4 bis 5/16 Cobidos breit.

Biäcca, s. Genueser Bleiweiß.

Biambonnes, ostindische baumbastene Gewebe von verschiedener Breite und Länge, welche die Franzosen zum Handel bringen.

Bias, Bucharisch und Kalmukkisch Bös, ein weisses baumwollenes Zeug in dreierlei Sorten, dem Tschaldar ähnlich, auch eben so lang wie dieser, nur etwas gröber und nicht geglättet, aber weicher, weil es viel geklopft wird. Es kommt häufig im Russischen Handel mit den Bucharen und Kalmükken vor, am meisten in Astrachan, Orenburg und einigen Sibirischen Gegenden.

Biaza, Russ. Armiak, eine Art Kamlot, von den Astrachanischen Tartarn aus Kamelhaar verfertigt.

Bibby nennen die Engländer ein molkenartiges Getränk von angenehmen Geschmack, welches sie aus den jungen Stämmen gewisser Palmen abziehen.

Bibenell, s. Pimpernell.

Biber, (Castor) ein Thier, das in und ausser dem Wasser, am liebsten aber in stillen und langsam laufenden Gewässern sich aufhält. Es hat ein aschgraues, oder eisenfarbenes Fell, an welchem die Haare etwas feiner als am Dachse sind, kurze Ohren, einen ruderartigen Schwanz und Entenfüße. Das rechte Vaterland dieses Thiers ist Nordamerika, wo es in großer Menge gefangen wird. Man trift es auch im nördlichen Theile von Europa, in Sibirien, Littauen, Slavonien und den benachbarten Gegenden häufig an. Sein Fell verarbeiten die Kürschner zu allerlei Pelzwerk; die Haare werden von Strumpfwirkern, Hutmachern, Handschuhmachern und mehreren andern Handwerkern zu Strümpfen, Hüten, Handschuhen, Mützen ꝛc. verarbeitet. In Rußland nennt man die Biber Bobry, Korolki und Kujaszka. Sie werden da größtentheils in den nördlichen Flüssen des beresowschen Gebietes angetroffen. Sie halten sich an einigen unbewohnten Flüssen noch in Gesellschaft zusammen, meistentheils aber

wohnen sie einzeln an Ufern, die mit Waldung bewachsen sind. Man unterscheidet sie in Rußland in die große Sorte, Bjelomeszdrye, und in die kleine, genannt Koptscherye und Järzi. Die Haare derselben müssen lang und weich wie Seide, die Felle recht geschmeidig seyn. Der russische Pelzhändler sortirt sie in Siranſche, Obyſche nnd Tſchulymſche ohne Bäuche, und in junge Biber, Kosohloki, welche Stückweise gehandelt werden, endlich noch in Biberbäuche, die man Sackweise verkauft.

Der Fang dieser Thiere ist für Canada, die Hudsonsbay und mehrere Gegenden in Nordamerika ein ungemein wichtiger Gegenstand des Handels. Canada führt alle Jahre 9- bis 10000 Stück Felle und gegen 2000 Pf. Bibergeil; die Hudsonsbay 30- bis 35000 Felle, und ein paar 1000 Pf. Biberhaar, ꝛc. aus.

Im Handel unterscheidet man die Biberfelle gewöhnlich in drei Gattungen, nämlich in weißhaarige, ſchwarze, (die besten und kostbarsten) und in jährige od. kleine Sorte. Jedes Fell hat zweierlei Haar, (die Pfoten, welche nur sehr kurzes Haar haben, nicht mitgerechnet). Das längste ist vom Bauche und Rükken; dieses ist 8 oder 10 Linien bis 2 Zoll lang, und zugleich am glänzendsten. Das andere ist näher vom Halse und von der Gegend des Schwanzes weg.

Fast alles Biberhaar oder Kastorhaar erhält man jetzt aus Amerika, vorzüglich durch die Engländer. Aus Rußland kommt wenig. Vor einigen Jahren kostete das Pfund 9, 10 u. mehrere Thaler, und stieg nachgehends immer mehr im Preise. Das Russische Biberhaar ist etwas kürzer, als das Canadische, aber feiner. Daher vermischen die Hutmacher gewöhnlich beide Sorten mit einander.

Biberfelle werden ausser Rußland u. Canada, ꝛc. auch aus Kamtſchatka zum Handel gebracht. Die Felle aus dieser Halbinsel sind unter allen die feinsten und kostbarsten. Die größten und schönsten Stücke kosten selbst zu St. Petersburg 100 auch wohl 150 Rubel, die mittlere Gattung 50, und die schlechteste 25 Rubel.

Zu Amsterdam gibt man auf geschnittene fette Biberwolle, und auf gekämmte magere, 5 Procent Tara, und 1 Procent Sconto für prompte Bezahlung. Zu London werden die canadischen Felle nach Pfund mit 2 1/2 Procent Sconto in den Auktionen gehandelt. Man theilt sie da auf folgende Art ein: Fat winter beaver, fat summer beaver; dry winter beaver, dry summer beaver; old winter beaver, old summer beaver. Die besten Felle erhält man immer von dem Biber, der im Winter gefangen wird, weil er dann nicht gehaart hat. Man nennt diese Winterbiber, frische Biber, auch Moskowitische Biber, weil man sie gewöhnlich zur Versendung nach Moskau aufbewahrt. Fette Felle, oder solche, die von den Wilden schon zur Kleidung oder zu Bettdecken benutzt waren und daher durch den Schweiß eine fette Feuchtigkeit an sich gezogen hatten, werden vorzüglich von Hutmachern (aber auch von Kürschnern) benutzt. Uebrigens theilt man die Biber auch oft nach der Art ihres Aufenthalts in Erdbiber, Grubenbiber oder einsame Biber und in geſellſchaftliche Biber ein.

In Europa werden die Biber lebendig mit Netzen gefangen, und zwar nicht sowohl ihres Balges, als des Fleisches wegen, das man in Oesterreich, und überhaupt im katholischen Deutschlande, als Fastenspeise genießt, und für eine Delikatesse hält. Zu Wien wird das Pfund zuweilen mit 2 bis 3 fl. bezahlt. Der Schwanz dieses Thiers soll, als Speise, der delikateste Theil seyn.

Bibergeil, (Castoreum) fr. la castorée, russisch Struja bobrowaja, sind eigentlich nicht die Geilen vom Biber; es ist vielmehr in gewissen mit einer Haut überzogenen Blasen eine gelbe oder braune, weiche und wachsartige Materie. Die Blasen trägt das Thier unten am Leibe. Sie werden abgeschnitten, gewaschen, darauf getrocknet, und so zu Verkauf gebracht.

Das Bibergeil wird entweder aus

Digitized by Google

England, oder über Danzig, Königsberg, Breslau, aus Polen und Litthauen, die russische Sorten aber werden von St. Petersburg und Archangel zum Handel gebracht. Da es eine theure Waare ist, so muß man sich beim Kauf vor Betrug hüten. Bei dem ächten Bibergeil müssen immer zwei Blasen aneinander hängen; die fette Materie, die darin enthalten ist, muß durch und durch mit Fasern und zarten Häutchen durchwachsen, auch recht schwer seyn. Von diesen Filamenten sind die meisten so zart und fein, daß man sie nur mit dem Vergrößerungsglase erkennt. Ein Theil derselben sieht weißlich, der andere röthlich aus. Die Substanz des ächten ist kreideartig, gelblich von Farbe, und hat frisch einen starken ausserordentlich durchdringenden Geruch. Sie wird aber resinös und zerbrechlich, wenn sie verdorrt und ausgetrocknet ist. Wenn man 1/2 oder 1/4 Loth Bibergeil im Wasser in der Temperatur von 10 Grad Reaum. 12 Stunden lang macerirt, so erweicht sich die Masse merklich, und gibt dem Wasser eine blaßgelbe Farbe.

Zu Amsterdam gibt man auf Bibergeil 1 Procent Gutgewicht und 2 Procent Sconto für prompte Zahlung.

Biberhaar, Kastorhaar, s. Biber.

Biberhaarne Hüte, Kastorhüte s. Hüte.

Biberklee, Bitterklee, Dreiblatt, (Trifolium amarum, oder fibrinum, Menianthes trifoliata L.) fr. le ménianthe, ein höchst bitteres Kraut, das bei uns auf nassen, sumpfigen Wiesen wächst. Die Blumen sind einblätterig regulair, inwendig wie mit Federn besetzt; sie stehen auf einem Stengel ohne Blätter in einer Aehre beisammen. Die Blätter mit Wein begossen, und als Thee gebraucht, so wie der ausgezogene oder ausgepreßte Saft, sind gut gegen alle Krankheiten, die von Schleim und Säure in dem Körper entstehen.

Biberkraut, s. Tausendgüldenkr.

Biberwurz, s. Osterluzey.

Bickbeer, s. Heidelbeere.

Bickling, s. Häring.

Bieber, ein dickes tuchartiges ungeschornes mit langen Haaren versehenes wollenes Gewebe zu Oberröcken. Man verfertigt dieses Zeug in England und in Deutschland z. B. in Altbrandenburg, in Buttstädt bei Weimar ꝛc.

Bielefelder Garn, ein feines leinenes Garn aus der Grafschaft Ravensberg in Westphalen, welches, da das Land es nicht selbst ganz verarbeiten kann, in großer Menge über Bielefeld und Hervord nach Jülich und Berg, nach Holland, England, Hamburg, Lübeck, Bremen u. selbst nach Schweden ꝛc. ausgeführt wird. Man theilt es in Malz- oder Moltgarn (gröberes Garn) und in Vollgarn (feineres dichteres Garn) ein. Das Stück Moltgarn besteht aus 20 Gebinden zu 50 Fäden; das Vollgarn ebenfalls aus 20 Gebinden aber zu 60 Fäden.

Bielefelder Linnen, eine der vorzüglichsten Sorten westphälischer Leinwand, welche einen sehr beträchtlichen Theil des deutschen Leinwand-Handels ausmacht. Das Bielefelder Linnen kommt überhaupt aus der Grafschaft Ravensberg, worin über 2600 Weberstühle zur Verfertigung desselben in Aktivität sind. Es ist in allen Welttheilen bekannt, und zeichnet sich nicht blos durch seine innere Güte, sondern auch durch seine schöne weiße Appretur aus. Die Oerter Halle, Vlotho, Werther, Borgholzhausen, Enger und Bünde in der Grafschaft Ravensberg, treiben auch einen sehr wichtigen Verkehr mit den aus Hanf und Flachsheede gewebten Löwent-Linnen. Dieser Artikel geht besonders nach Bremen, und von da weiter nach England, Spanien und Portugal. Er wird zu Hamburg in Stücken von 100 doppelten Ellen zu 10 bis 13 Rthlr. Banko gehandelt. Die herforder sind viel gröber und wohlfeiler. Die Löwentlinnen werden meist ungebleicht verschickt; die übrigen Sorten der bielefelder Leinwand liefert man meistentheils schon gebleicht nach Bremen und Hamburg. Die bielefelder Leinwand ist 5/4 bis 9/4 Elle

breit. Die Länge ist gewöhnlich 20 Brabant. Ellen; oft aber auch mehr. Dasjenige, wovon das Schock 20 — 30 Rthlr. kostet, ist schon eine recht feine schöne Leinwand. Die Waare wird, wie alle ravensbergische Linnen, auf den Leggen geschaut, und gemessen, wobei man denn zugleich ihre Tüchtigkeit mit aller Genauigkeit und Sachkenntniß beurtheilt. Hat die Waare die gehörige Güte, so wird sie von den Leggemeistern mit einem Adler an beiden Enden bezeichnet. Das Linnen, welches nicht für tauglich erkannt wird, bekömmt kein Zeichen, darf weder auf den Bleichen angenommen, noch auch ausser Landes verkauft werden. Die Fäden des ächten Bielefelder Linnens sind sehr fest und dauerhaft; sie werden nicht gröber durch den Gebrauch, wie es bei vielen andern Leinwandarten geschieht. Man webt jetzt in der Gegend von Bielefeld so feines Linnen, daß das Stück davon schon ungebleicht auf 125 Rthlr. und noch höher zu stehen kommt. Man webt daselbst ferner auch glattes, gewürfeltes und geblümtes Klarlinnen (Schleyer), wovon besonders das glatte den französischen Linon an Feinheit und Güte nicht nachsteht. Die feinste dichte Leinwand nennt man daselbst holländisches Linnen. Auch vorzüglich schönen Drell u. Leinendamast verfertigen die Bielefelder Manufakturen. Das sogenannte Wahrendorfer Linnen steht dem Bielefelder an Güte schon etwas nach, obgleich Wahrendorf von Bielefeld nur 4 Meilen entfernt liegt.

Bienen, s. Honig.

Bier, fr. la bierre, ein geistiges weinartiges Getränk, welches aus Weizen- oder Gerstenmalz gekocht, mit Hopfenextrakt vermischt, und hernach in Fässer abgezogen wird. Man trinkt das Bier am meisten in den nord- und östlichen Gegenden von Europa, wo wenig oder gar kein Wein wächst.

Beim Bierbrauen kommt es hauptsächlich auf die gute Beschaffenheit des Wassers, des Malzes und des Hopfens an. Frisches Wasser gibt frisches Bier, das lange liegen kann; warmes und faules Wasser aber gibt weiches Bier, das sich nicht lang hält, sondern in der Wärme gar bald umschlägt. Je härter aber ein Wasser ist, desto länger muß es gesotten werden; weiches Wasser braucht weniger Zeit zum Kochen. Einige Brauer bedienen sich dazu lieber des Bachwassers; andere ziehen wieder das Brunnenwasser vor, und diese beiden Arten sind auch eigentlich nur zum Brauen geschickt. Mineralische und kalkigte Wasser können dazu nicht dienen. Sonderbar ist es, daß an manchen Orten das Bier viel besser geräth, als an andern, wo man dasselbe Wasser, dieselbe Art Malz, ja auch dieselben Arbeitsleute gebraucht. Das Bier kann man auf zweierlei Art betrachten: eine Art hält sich, und läßt sich zu Wasser und zu Laude verfahren; die andere dauert nicht, verträgt den Transport nicht, sondern schlägt davon um, und wird sauer. Die letztere Art taugt gar nicht zum Handel, sondern muß je eher je lieber auf der Stelle verbraucht werden. Die starken Biere hingegen werden weit und breit verfahren und verschifft; wie z. B. die braunschweiger, zerbster, danziger, bremer, hamburger, und altonaer Schiffsbiere, die englischen Schmal-, Ale- und Porter-Biere. Diese werden fast nach allen Gegenden des Erdbodens verfahren.

Man unterscheidet die Biere überhaupt in weisse und in braune Biere. Die erstern werden meistens aus Weizen und zwar aus Luftmalz (Malz das in der Luft gedörrt ist) die letztern aber aus Gerstenmalz und zwar gemeiniglich aus Darrmalz (das auf Malzdarren durch Ofenwärme gedörrt ist) gebrauet. Der größte Bierhandel wird zu Lübeck, Danzig, Hamburg, Altona, u. a. O. getrieben, wo man es in ganzen Schiffsladungen verschickt. Unter dem Braunbiere gibt es eine Gattung, welche man Lagerbier nennt. Diese ist vorzüglich von Dauer; man kann dieß Bier ein ganzes oder wenigstens ein halbes Jahr, besonders an solchen Orten liegen lassen, wo es Bergkeller gibt. Manche Arten Biere können auf ge-

Digitized by Google

pichten, andere auf ungepichten Fässern liegen, und noch andere müssen durchaus auf Bouteillen gezogen werden. Der vornehmste Punkt, worauf es beim Bierhandel ankommt, ist wohl der, daß man es vor dem Sauer werden zu bewahren sucht. Dieß zu bewerkstelligen, hängen Einige Linden- und Nußblätter mit Beifuß, zu gleichen Theilen, u. halb so viel Wermuthkraut hinein. Soll ein Bier, nachdem das Faß angestochen worden ist, frisch und gut bleiben, so hängt man alle vierzehn Tage eine Handvoll oder ein Paar Händevoll frische Odermennige hinein. Schmeckt ein Bier nach dem Fasse, so legt man ein heisses, von einander gebrochenes Gerstenbrod, so wie es aus dem Ofen kommt, aufs Spundloch, und läßt es darauf erkalten; wenn man dies einigemal wiederholt hat, so wird sich der üble Geschmack verloren haben.

Das Bier, welches von Weizenmalz gebrauet wird, hält man für vorzüglich gesund und nahrhaft. Das von Gerste soll schon weniger erwärmen, dagegen aber die Säfte besser verdünnen. Junges Bier ist ungesund. Dasjenige ist das gesundeste, welches gut gekocht worden, schön klar, und weder zu alt, noch jung ist. Zur Untersuchung der Stärke des Biers dienen die Bierwaagen.

Unter den mancherlei deutschen Biersorten, welche es jetzt gibt, sind besonders folgende zu merken: 1) Broihan, ein süßes weisses Bier, wozu mehr Weitzenmalz als Gerstenmalz, aber gar kein oder nur sehr wenig Hopfen genommen wird. Lord Broihan hat dieses Bier im Jahr 1526 zu Hannover zuerst gebraut. 2) Braunschweigsche Mumme oder Schiffsmumme, ein dickes süßes sehr nahrhaftes Bier, in Braunschweig von Christian Mumme im Jahr 1492 zuerst gebraut. Man liebt es jetzt so wenig mehr, daß man es in Braunschweig nur noch in einem einzigen Hause verfertigt. 3) Goslarsche Gose, von dem Flusse Gose bey Goslar so genannt. 4) Kräuterbiere sind solche, welche durch mancherlei Kräuter, Blumen, Samen oder Wurzeln einen gewürzhaften Geschmack bekommen haben. 5) Bouteillenbier, Buttelbier oder Flaschenbier heißt ein während der Gährung in Flaschen oder Bouteillen gefülltes, mit Gewürz (vorzüglich Zimmt, Nelken und Kardamomen) vermischtes, gut verstopftes und in Kellern aufbewahrtes Bier, welches im freien Zustande sehr heftig den Schaum in die Höhe wirft.

Das Englische Bier ist bekanntlich das Beste in der Welt. Es gibt drei Hauptsorten von Bieren in England: 1) Ale, 2) Bear, 3) Porter. Ale ist ein Bier ohne, Bear mit Hopfen. Vom Ale gibt es: London-Ale, Windsor Ale, Welch-Ale, Wirtemberg-Ale, Scurry-grass-Ale, China-Ale. Vom Bear haben sie: Reading-Bear, Table-Bear, Schip-Bear; ferner Purl eine Art Kräuterbier, Syrupbier, Hollunderbier; auch Amber, Hock, Meth. Den Porter oder das Porterbier (aus Malz und Hopfen mit Syrup, Süßholz, Zuckerwasser von gebranntem Zucker, Cayennepfeffer, span. Liquoritiensaft, Ingwer, gelöschten Kalk, Leinsamen, etwas Zimmt, Alaun, Eisenvitriol und Weinsteinsalz) hat der Brauer Harwood zuerst gebraut. Da es so kräftig und nahrhaft war, daß man es vorzüglich für Lastträger (Porters) sehr dienlich hielt, so gab man ihm den Namen Porter. Gegenwärtig beträgt die Menge Porter, welche jährlich in London gebraut wird, wenigstens 1, 200,000 Tonnen, jede zu 144 Maaß gerechnet. Die Brauerei des Whitbread u. Comp. ist die größte in ganz London. Alle Jahr werden in derselben gegen 200,000 Tonnen Porter gebraut. Nach dieser Brauerei sind diejenigen des Barclay und Comp., des Meux und Comp., des Hanbury u. Comp. und des Shum u. Comp. die größten. Jede davon brauet jährlich gegen 100,000 Tonnen Porter. War man auch in Deutschland nicht im Stande, es den Engländern in der Lieferung ganz vorzüglicher Biere gleich zu thun, so hat man doch daselbst manche sehr angeneh-

Digitized by Google

me Biersorten ans Licht gebracht. Dahin gehört z. B. das Lüneburger, Hamburger, Braunschweiger, Stettiner u. Frankfurter englische Bier.

Biereſſig, ſ. Eſſig.

Bierwaage, Bierprobe iſt ein gläſernes oder knöchernes oder elfenbeinernes Aräometer, (nach Art der Branntweinswaagen) womit man die Stärke des Biers prüft; ſ. Aräometer und Branntweinswaage.

Bigarrade, nennen Einige die ſauren, Andere wieder die bittern Orangen, welche auſſen eine bleichgelbe, ungleiche Schale haben. Am richtigſten unterſcheidet man dieſe Früchte dnrch ihre bleichgelbe Farbe von den Apfelſinen und ſüßen Pommeranzen; denn letztere haben eine lebhafte Saffranfarbe. Der Geſchmack der Bigarrade iſt eigentlich bitter und ſäuerlich zugleich. Aus der Schale dieſer Frucht wird um Toulon und an andern Orten in Frankreich ein weſentliches Oel oder eine Eſſenz durch Preſſen gewonnen. Die Blüte des Bigarradenbaums wird noch mehr als die gewöhnliche Orangenblüte, zu einem Pommeranzenwaſſer deſtillirt. Doppe tes Pommeranzenblütwaſſer, nnent man das zweimal von jenen abgezogene. Das von Malta wird am höchſten geſchätzt, weil es aufrichtig gemacht iſt; da hingegen die Provenſalen und übrigen Franzoſen mehr als einen Betrug mit dem ihrigen ſpielen.

Bigorrewein, ein franzöſiſcher Wein, der in der Provinz jenes Namens erzeugt wird. Die beſten und ſchmackhafteſten ſind die von Peyriguere, Aubarede und Mun. Sie kommen dem Béarnois gleich, und ſind theils roth, theils weiß. Die von Vic-Bigorre und Vic-Bil ſind etwas herb und ſäuerlich, weil daſelbſt der Boden zu fett und zu feucht iſt, und weil man da auch die üble Gewohnheit hat, die Stöcke an die Fruchtbäume zu legen.

Bijon, ſ. Gummi.

Bijouterien, Schmuckwaaren, Nippes fr. Bijoux, Jouailleries. Dahin gehören Ohrringe, Fingerringe, Halsketten, Tuchnadeln, Uhrketten, Pettſchafte, Bracelets, Stockknöpfe, Schnupftabacksdoſen, Schnallen ꝛc., welche man in Bijouteriefabriken gewöhnlich von mehr oder weniger legirtem Gold, oft mit Steinen, Perlen, Email u. dgl. ausgelegt, verfertigt. Aber auch aus Platin, Silber und Tomback macht man Bijouterien. Unter dieſen ſind die von Tomback, welche man gewöhnlich vergoldet, die häufigſten. Man nennt ſie unächte Bijouterien, fr. Bijoux fourrés. Die Stahl-Bijouterien ſind faſt gar keine Mode mehr.

Die meiſten Bijouteriefabriken, worin man ächte (goldene) Schmuckwaaren verfertigt, hat Frankreich, namentlich Paris und Lyon. Unter den Deutſchen ſind die Pforzheimer, Wiener und Berliner die bekannteſten. Die Hanauer haben ſehr abgenommen, die Offenbacher ſind eingegangen. — Durch die politiſchen Ereigniſſe unſerer Zeit ſinken die deutſchen Bijouteriefabriken von Tage zu Tage. Preiſe der Schmuckwaaren laſſen ſich wegen des ſteten Wechſels der Mode, denen ſie ausgeſetzt ſind, nicht feſtſetzen.

Bilder, fr. images, heißen überhaupt Gemälde, Kupferſtiche auf Holz, Pergament, Kupfer, Papier, Leinwand, in Formen gegoſſene, gedrückte, pouſſirte und geſchnitzte Figuren u. dgl., womit beſonders die augsburger, nürnberger und tiroler Handelsleute ihr Verkehr haben. Unter die Figuren gehören die aus Gips, Wachs, Thon, einer Metall-Kompoſition ꝛc. gegoſſenen kleinern Bilder, welche zur Auszierung der Häuſer und Gemächer dienen. Ferner rechnet man zum Bilderhandel alle die mancherlei Sachen, welche von Metall, Holz, Sandſtein, Marmor, Elfenbein, Alabaſter, u. dgl., entweder im Großen oder Kleinen, von Bildgießern, Bildhauern, Bildſchnitzern, Drechslern und andern Künſtlern und Werkmeiſtern verfertigt und verkauft werden. Die Bilder ſind nun entweder von ſchlechterer

Digitized by Google

und gemeiner, oder von vollkommnerer und kunstreicher Art. Letztere werden nicht nach ihrer Größe oder nach dem eigenthümlichen Werth der Materie geschätzt, sondern nach der Kunst und Geschicklichkeit, die sich daran zeigt. Antike Bilder von Metall, Marmor u. dgl. die ächter Herkunft und Originalstücke großer Meister sind, werden am höchsten bezahlt.

Billiche (glires.) fr. loirs, eine Art Erdmäuse, die sich von Buchekern nähren, und in Krain, Kärnten und Slavonien häufig gefunden werden. Sie haben eine eisengraue oder braune Farbe. Ihr Fleisch hält man in diesen Gegenden für einen Leckerbissen; der Balg aber kömmt zum Handel, und wird geschätzt.

Bilsenkraut, Tollkraut, (Hyosciamus, faba suilla) fr. le jusquiame, ein giftiges Gewächs, sowohl in seinen Blättern als in dem Samen. Es gibt davon dreierlei Arten: Das schwarze wächst wild, hat schwarzgrüne, raube, lange, gekerbte Blätter, und bleichgelbe mit Purpur durchstrichene Blumen, worauf harte Knöpfe folgen, in denen ein grauer Same von einem starken üblen Geruch enthalten ist. Daher pflegen ihn die Landleute um Johanni abzunehmen, und ihn in die Häuser zu legen, um dadurch die Ratten und Mäuse zu vertreiben. Das weisse Bilsenkraut, welches jener schwarzen Art im übrigen ähnlich ist, hat weißlichte Blüten, Blätter und Samen. Die dritte Sorte, das gelbe Bilsenkraut, hat gelbe Blätter und gelben Samen. Die beiden letztern werden nur in Gärten gezogen. Der Same von allen wird in manchen Krankheiten äusserlich, aber nie innerlich gebraucht. Aeusserlich wird er mit andern Mitteln, zur Stillung der Schmerzen verschrieben. Das aus dem Samen gepreßte Oel wird unter manche Salben und Pflaster genommen.

Bimaes-Sapan, heißt in Holland die kleine dünnere Sorte des ostindischen Rothholzes, welches die dasige Kompagnie zum Handel bringt. Es hat den Namen von der Pima-Insel in Ostindien.

Bimbloterie, im franz. Handel mit kurzen Waaren, das Kinder-Spielzeug von Glas, Blei und Zinn.

Bimstein, Bimsenstein, (Pumex, lapis Vulcani,) fr. pierre ponce, it. pietra pomice, ein schwammichter, durchlöcherter, leichter, aschfarbiger und von Natur gleichsam calcinirter Stein, der besonders aus dem Archipelagus, aus Morea, von der barbarischen Küste und aus Italien von der Insel Lipari ꝛc. über Livorno zum Handel gebracht wird. Er schmelzt im Feuer zu Glas, schwimmt auf dem Wasser, hat nie eine bestimmte Bildung, und gewöhnlich einen etwas salzigen Geschmack und unangenehmen Geruch. Theils werfen ihn die feuerspeiende Berge aus, theils wird er auch an Orten, wo es warme Bäder gibt, angetroffen. Die weisse Sorte, welche inwendig glänzt, und meistentheils aus großen Stücken besteht, ist die vorzüglichste. Der Bimstein wird besonders von Künstlern und Handwerkern, z. E. von Pergamentmachern, Gerbern, Metallarbeitern, Wollenzeugwebern, u. dgl. zum Abreiben und Poliren gebraucht. Etwas kommt auch in die Apotheken, wo es innerlich gegen die Kröpfe angewandt wird, äusserlich aber unter die Zahnpulver kommt. Die Waare wird zu Livorno bei 1000 Pf. nach Pezze oder Stück von Achten gehandelt. Man unterscheidet sie in gemeine graue Sorte, und in feine weisse; letztere ist die beste. Böhmen liefert schwarzen.

Bindelli nennt man in Italien die seidenen, goldenen und silbernen Borten, die besonders in Mayland, auch unter dem Namen Venetianische Borten, häufig verfertiget werden. Man macht sie jetzt aber auch in Wien, Berlin, Hamburg und Leipzig von sehr vorzüglicher Güte.

Bindfaden, Spagen, Spagatfaden, fr. la ficelle, ist eine aus Flachs oder Hanf gesponnene dünne Schnur, die aus zweifach oder dreifach zusammengedrehten Fäden besteht. Der Faden ist bald stärker, bald schwä-

Digitized by Google

cher, bald fester bald lockerer gedreht. Es gibt rohe und weisse Bindfäden. Beide werden von den Seilern gemacht. Aus Flachs hat man Kanzleifaden, wo 32 einzelne Fäden auf 1 Pf. geben; feinen Bindfaden, 20 bis 24 Fäden aufs Pf. und Mittelbindfaden, 16 Fäden aufs Pf. Aus Hanf werden folgende stärkere Arten Bindfäden gearbeitet: Mittelfäden, 12 Fäden aufs Pf.; Strangfäden, womit das Pferdegeschirr genähet wird, 8 Faden aufs Pfund; Hangriemdrath, womit die Hangriemen zu den Kutschen genähet werden, 4 Fäden auf ein Pf.; und Zuckerbindfaden, die gröbste Sorte, nur 3 Fäden aufs Pf. Jeder einzelne Bindfaden aller dieser Arten ist 18 Klafter lang, und wird in Knäuel gewickelt.

Bindrottingen, im holländischen Handel das Stuhlrohr.

Binetsch s. Spinat.

Bingelkraut, Hundsmelde, (Mercurialis L.) fr. la mercuriale, ein Kraut mit männlichen und weiblichen Blumen, die sich auf verschiedenen Stengeln befinden. Die erstere Art allein trägt Frucht, die andere hingegen hat nur eine Aehre mit Mehlfächern, aber keine Früchte. Das Kraut wächst in ungebauten Feldern und in Weinbergen, blüht auch fast den ganzen Sommer hindurch. Beide Arten braucht man in Apotheken als Erweichmittel.

Binsen, (Juncus L.) fr. le jone, ein Grasähnliches Blatt, das nur darin vom wirklichen Grase unterschieden ist, daß es sechsblätterige regelmäßige Blumen, und seinen Samen in einer verschlossenen dreieckigten Kapsel trägt. Der Same soll, wenn er geröstet worden und in Wasser mit Wein vermischt eingenommen wird, gegen Durchbrüche u. dgl. sehr dienlich seyn.

Birke, Gemeine weisse Birke (Betula alba L.) fr. le bouleau, ein schätzbarer sehr nützlicher schnell wachsender mittelmäßig großer Waldbaum. In einem etwas erhabenen, sandigen und feuchten Boden erlangt er eine Höhe von 40, 60 bis 80 Fuß, und einen 10 bis 18 Zoll dicken Schaft. Er hat oberwärts dunkelgrüne, unterwärts weißlichgrüne, glatte, glänzende, gleich nach dem Ausbruch klebrichte, und sehr wohlriechende Blätter, die herzförmig oder fast dreieckigt, doch gegen das untere Ende mehr zugespitzt, am Rande zackigt sind, und auf langen schwachen Stielen abwechselnd an den Zweigen stehen. Die Rinde der jungen Reiser ist glatt, braun, und mit weissen Punkten besetzt, die nach neuern Erfahrungen ein Harz enthalten das sowohl dem Geruch als dem Geschmacke nach, dem Copahubalsam gleich kommt. An jungen Stämmen ist die Rinde silberweiß und glänzend; an ältern ist sie nach unten zu höckericht. Sie besteht aus verschiedenen Lagen, wovon die äussere fast unverweslich ist. In Schweden und Norwegen werden damit die Dächer überzogen, und in Rußland wird daraus, nach Pallas, das bekannte Birkentheer (Degot), oder Oel, Birken-Rußöl, zubereitet, welches den russischen Juchten die Geschmeidigkeit und den eigenthümlichen Geruch gibt. Man destillirt das Birkenöl aus alten schon faulenden Rinden. Die innere schwärzere Rinde gebraucht der Landmann in Preussen und Polen, wie die Eichenrinde, zum Gerben der Häute. Sie soll das Leder brauner, aber auch weniger dicht und stark machen. Aus dem Baste macht sich der Lappländer Schuhe, Körbe, Dosen, und die Einwohner von Sibirien allerhand Gefäße zu flüssigen Dingen. Die Fischer in Northumberland pflegen diesen Bast von den Bäumen loszuschälen, aufzuwinden, und sich desselben statt der Fackeln zu bedienen. Geröstet und gekäuet, gibt der Bast einen Leim oder einen Kitt zu zerbrochenen irdenen Gefäßen ab. Mit der jungen Birkenrinde, wovon die obere weisse Haut abgezogen worden ist, kann man braungelb färben. Nach Georgi bereiten die Einwohner von Schadrinsk daraus durch Vermischung mit Erlenrinde eine orangegelbe, dem röthlichen chinesischen Kitaik ähnliche Farbe. Die im Herbst gesammelten Blätter und jungen Zweige, geben,

Digitized by Google

wenn sie mit etwas Schärte vermischt werden, dem gebeizten Garn eine dauerhaft gelbe Farbe. Auch erhält man das sogenannte Schüttgelb daraus, wenn sie mit Wasser und Alaun gesotten, und dann aus der Lauge niedergeschlagen worden ist. Die dünnen schlanken Reiser und Zweige werden, nach Verhältniß ihrer Stärke, zu Kehrbesen, Spießruthen, Fischerkörben und Faßreifen angewandt; hauptsächlich thun sie beim Schachtbau vorzügliche Dienste. Das Holz selbst ist meistens weiß, zähe und hart; eben deswegen gibt es ein treffliches Werkholz für Land- und Ackerwirthe, Böttcher, Drechsler, Wagner und Tischler ab. Letztere suchen besonders die knotigen Auswüchse oder Masern, (welche am besten die Maserbirke oder die auf Hügeln wachsende Birke hat). Daraus verfertigen sie hernach die schönsten eingelegten Arbeiten. Ausserdem wird das Birkenholz auch zu kleinen Mulden, Trögen und verschiedenen Maschinentheilen angewandt, welche Stoß und Schlag aushalten und nicht brechen sollen.

Im Unterholze wird die Birke alle 10 bis 15 Jahre zu Reisig; zu Stangen, Kohlen- und Brennholz hingegen erst nach 20 bis 25 Jahren gehauen. Das wohl ausgetrocknete Brennholz kömmt an Güte gleich nach dem von der Hainbuche. Es gibt eine gleiche, beständige, lebhafte Hitze, und die davon gebrannten Kohlen sind, nach den neuern Erfahrungen, in Schmelzhütten, so wie auch zu Schießpulver und zum Zeichnen, vortreflich. Der Ruß von diesem Holz wird zur Buchdruckerschwärze für den besten gehalten.

Die Asche von Birken, welche man auf dem Herde oder im Ofen gewinnt, schickt sich zur Bereitung der Potasche eben so gut, als die von Eichen, Buchen, oder anderm zarten Holze. Trokkene Birkenasche wird zum Putzen des dunkel angelaufenen Glases gebraucht; auch gibt sie mit Tannenharz eine gute Lauge zum Bleichen und Beizen der Leinwand. Die Rinde dient zur Lohe. Die Sieb- und Korbmacher, Böttcher, Drechsler und Tischler benutzen das Holz der Birke häufig zu ihren Arbeiten, die Wagner zu Deichseln, Leiterbäumen und Pflugstücken. Die maserigten Theile der Maserbirke verarbeitet man zu Schaften kleiner Gewehre, zu Stockknöpfen, Dosen, Pfeifenköpfen u. dgl. Durch Einschnitte, die man in den Baum noch vor Ausbruch des Laubes im Frühlinge macht, erhält man einen sehr gesunden Saft von lieblichem Geschmack, der entweder allein, oder mit Molken versetzt, als eine gute Blutreinigung gebraucht wird. Man bereitet auch aus demselben, mit einem Zusatze von Zucker oder Honig, einen Wein oder Meth, der sehr angenehm von Geschmack ist. Acht Maas Birkensaft mit 4 Pf. Zucker und 5 Bouteillen Franzwein, etwas Gewürz und Citronenschalen durch Bierhefen zur Gärung gebracht, gibt einen haltbaren Wein, den man in mehreren Russischen Provinzen in vielen herrschaftlichen Häusern findet. Der für sich behutsam eingetrocknete Birkensaft gibt eine Art Manna. Auch erhält man einen guten Essig aus dem Safte. In der Medizin wird das Birkenwasser zum Schweißtreiben, gegen die Wasser- und Gelbsucht, den Nieren- und Blasenstein, die Flecken des Gesichts, u. dgl. angewendet.

Die Nordamerikanische niedrige Birke (Betula pumila L.) hat eine Wurzel von hochrother Farbe, welche zu eingelegten Arbeiten sehr nützlich ist. Die Nordamerikanische zähe Birke (Betula lenta L.) in Virginien, Canada ꝛc., ist in ihren Aesten vorzüglich biegsam, hat eine Rinde von aromatischem Geschmack und Geruch und wird wegen ihres Holzes sehr geschätzt. Aus der Rinde macht man Piroguen oder Kähne, die lange dauern und leicht zu regieren sind.

Birkenöl oder Birkentheer, s. Birke.

Birkensaft, s. Birke.

Birkenthon nennt man in Schweden einen Thon, der sich sehr hart und gewöhnlich blaßroth brennt, der viel leichter als der gemeine Thon schmelzt, und zu verschiedenen irdenen Waaren dient.

Birkenwasser, s. Birke.

Birnbaum, (Pyrus) fr. le poirier, ein bekannter Fruchtbaum, wovon es bei uns zwei Hauptgattungen gibt, den zahmen und den wilden Birnbaum. Der erstere wird wieder in einige hundert Sorten unterschieden, die in Größe, Form u. Farbe der Früchte, mehr oder weniger von einander abweichen. Der wilde oder Holzbirnbaum unterscheidet sich durch einen höhern, stärkern und geradern Stamm, der mit einer sehr rauhen, aufgesprungenen Rinde überzogen ist, durch eiförmige dicke, auf beiden Seiten glatte und flache, fast unmerklich gezahnte Blätter, deren Oberfläche immer in der Farbe stärker, als die untere ist, so wie auch durch früh hervorbrechende, meistens ganz weisse, in dichten Sträussern beisammenstehende Blumen. Die Früchte werden im September und Oktober reif, und dienen dann zur Speise des ärmern Landmanns, zu Essig, Brantwein, zur Mast für das Wildprett und die zahmen Schweine. Die sehr mannichfaltigen und schmackhaften Arten der Gartenbirnen werden roh gegessen, getrocknet, gekocht, und eingemacht. In England und Frankreich wird vorzüglich aus den überreifen Birnen, nachdem sie geschält, zerschnitten und klein gestampft worden sind, ein Birnwein oder Cider verfertiget. Es gibt in diesen beiden Ländern zahlreiche Gattungen Birnbäume, die man blos zum Cidermachen kultivirt, z. E. den Eouyer-, Jacob-, Rouillard-, gros Menil-, Rouge-vigny-, Blin-, Bois-Prieur-, Huchet-gris-, Huchet-blanc-, Poirier-vert, u. dgl.

Das Holz des Birnbaums ist schwer, rothgelb, hart, von feinem Korn, und zäher als das Apfelholz, nimmt auch sehr gern Beize und Lackirung an, und läßt sich statt des Ebenholzes zu schwarzen Fournirungen anwenden. Zu Formen der Katun- und Leinwanddrucker braucht man dieß Holz sehr viel, ferner zum Räderwerk verschiedener Mühlen, welche festes und dichtes Holz erfordern. Am besten dient hierzu das Holz vom wilden Birnbaum. Wenn die Aeste und Wurzelstämme desselben lange gelegen haben und recht dürr geworden sind, so geben sie ein gutes Feuer. Das Holz wird auch zu Blase-Instrumenten, vornehmlich zu Bassons und Flöten gebraucht. Die Holzhändler führen es in Planken, Bohlen und Ständern. Die Planken sind mit der Säge geschnitten, 11 bis 12 Zoll breit, 12 bis 13 Linien dick, und entweder 6, 9 od. 12 Fuß lang. Die Bohlen sind 25 Linien dick, 6, 7 bis 8 Zoll breit, und haben dieselbe Länge, wie die Planken. Die Ständer halten 4 Zoll ins Gevierte, und sind 6 bis 10 Fuß lang. Es ist Schade, daß das Holz sich so leicht wirft, und noch eher als das buchene vom Wurm angegriffen, und von der Fäulniß zerstört wird.

Noch ist hier zu bemerken, daß man in Schlesien, Sachsen, und vorzuglich in Ungarn und Mähren, sehr viele Feld- und Gartenbirnen trocknet, und damit auswärts einen beträchtlichen Handel treibt. In Zucker eingelegte und kandirte Birnen liefern vornehmlich Genua, Triest und Neapel.

Birnmost, Birnwein auch Cider, eigentlich Perry genannt, wird am häufigsten in England bereitet. Wenn er fein ist, kommt er dem Champagner sehr nahe. Die Flasche wird zuweilen mit 1 Sh. 1 1/2 Sh. ja 2 Sh. Sterl. bezahlt.

Birnsteine, nennt man in Holland beim Juweelenhandel, die Birnförmig nach ostindischem Geschmack geschliffenen Diamanten.

Birpory, sind verschiedene Arten baumwollener Cassas, welche die dänisch-asiatische Gesellschaft aus Ostindien bringt. Die ordinaire Sorte ist 1 7/16 bis 1 1/2 E. breit und 28 bis 29 Ellen lang. Die feinern Sorten haben eine Breite von 1 9/16 und eine Länge von 29 bis 30 Ellen. Die superfeinen sind so breit wie die erstern, und 28 bis 29 Ellen lang.

Bisam, Moschus, fr. Musc, eine schwarzgraue, bräunliche Materie, dem geronnenen Blut ähnlich, von scharfem, bitterlichem Geschmack, dabei von überaus starkem und angenehmen Geruch. Ein Thier, in Butan, Thibet, Tuncking, Koschin-

Digitized by Google

schina und Bengalen, unsern Rehen ähnlich, liefert den Bisam. Er befindet sich in dem Moschusbeutel, der etwa 1 1/2 Drachmen wiegt und in der Gegend des Nabels sitzt. In dem Beutel ist ohngefähr 1 Drachme Moschus enthalten. Den durchdringenden Geruch können nicht alle Leute, besonders Frauenzimmer nicht ertragen. Der Tibetanische Bisam hat einen viel stärkern Geruch als der Sibirische. Man gebraucht übrigens den Moschus in Apotheken und in Parfümerien. Als Arznei dient er zu einem erwärmenden, schmerzstillenden und zertheilenden Mittel.

Im Handel kommt der Moschus zu uns aus China, Persien, und Ostindien, vorzüglich von Calcuta über England und Holland. Er ist einer von denjenigen ostindischen Artikeln, die der Verfälschung am meisten ausgesetzt sind; es wird also beim Einkauf die größte Behutsamkeit erfordert. Unsere Materialisten verkaufen ihn entweder noch in die Haut eingehüllt, oder blos. Die erstere Sorte muß wohl trokken, nur mit einer sehr feinen Haut oder Blase umgeben seyn, an der von aussen viele schwarzbraune Haare hängen; diese Farbe zeigt an, daß er aus Tuncking, folglich von der besten Art sey. An den weissen oder weißlichten Haaren aber erkennt man, daß er aus Bengalen herkommt. Diese Sorte wird nicht sehr geschätzt. Der Bisam, welcher blos ist, muß braun von Farbe, und von durchdringendem, fast unausstehlichem Geruch, dabei vollkommen trocken seyn. Er wird Unzenweise gehandelt. Man bringt zwar auch Bisam aus Rußland, aber dieser wird weit weniger geschätzt. Sein Geruch ist im Anfange stark genug; er verfliegt aber gar bald. Daher kostet davon in Holland die Unze nur 30 Stüver bis 5 fl. Man gewinnt diesen Bisam in Sibirien, vorzüglich am Jennesei, in Taurien, am Amur, an der Leng, bei Krasnojarks ꝛc. Noch vor wenigen Jahren galt ein sibirischer Moschusbeutel 30 bis 60 Kopeken, bald darauf aber kostete er doppelt so viel, weil er stark nach China verkauft wurde, wahrscheinlich um den Bisam von Tibet damit zu verfälschen.

Bisamdistel, große Eberwurz, (Crocodilium, Chamaeleon verum) fr. pomme de senteur, wird bei uns vornehmlich in Gärten gezogen. Die Blumen daran stehen in einem kugelförmigen Kreise beisammen, sind einblätterig regulair, und geben einen trockenen unbedeckten Samen. Der Decoct von der Wurzel getrunken, treibt Blut aus der Nase; der Same aber befördert das Harnen, ꝛc.

Bisamnuß, s. Muskatnuß.

Bisamratte, (Piloris) fr. le rat musqué, ist eine Ratte, die man in Amerika und in Rußland findet. Die von der Insel Martinique sehen zwar unsern Ratten ähnlich, sind aber fünf- oder sechsmal größer. Der Rücken ist schwarz, der Bauch weiß. Man bringt ihre Bälge, welche einen starken Bisamgeruch von sich geben, zum Handel. In Rußland trift man diese Wasserthiere in allen Seen längs des Wolgaflusses an. Ihr Fell besteht da ganz aus einer feinen weichen Wolle, welche an Glanz u. Zartheit der Biberwolle nichts nachgibt, aber kürzer ist. Man macht aus den Fellen Pelze, und gebraucht die Wolle zu Verfertigung der Hutfilze. Die wolgaischen zieht man von Archangel und St. Petersburg, die canadischen von London.

Bisamthier, s. Bisam.

Bischofsberger, s. Johannisberger.

Biscoten, fr. biscotin, eine bekannte Art Zuckerbrod, welche aus dem feinsten Mehl, aus fein zerriebenen Mandeln, mit Zusatz von Rosenwasser, aus Zucker und Eiern gebacken wird. Die Konfektbecker und Materialisten haben sie bei uns zum Verkauf.

Biscuit, s. Zwieback.

Biscuit, in den Porcellanfabriken, die unglasirte Waare.

Biscuitgut, unglasirtes englisches Steingut, s. Steingut.

Biscuitmehl, feines Kraftmehl, s. Amidon.

Bisetes, im französischen Handel die halbgebleichten flandrischen Leinen, welche in Stücken von 15 Stäben zum

Handel kommen.

Bisette, eine Art geringer Zwirnspitzen, die besonders um St. Denis, Gisors und Montmorency in Frankreich verfertiget werden. Man hat feine, mittlere und grobe, zu verschiedenen Preisen.

Bislint eine sehr schmale Bandsorte aus Westphalen.

Bismalva, s. Altheen.

Bismuth, s. Wißmuth.

Bistorta, s. Natterwurz.

Bitterdistel, s. Cardobenedicten.

Bitterholz, (surinamsches), Quassienholz, (Quassiae lignum, Lignum amarum surinamense) fr. racine de quassia, ein Holz, das seinen lateinischen Namen von dem Sklaven Quassi führt, den deutschen aber von seinem durchdringend bittern Geschmacke. Es kommt von einer Art amerikanischen Nußbaum mit geflügelten Blättern, und wird in großen langen Stücken über Holland zum Handel gebracht. Diese Stücke sind zum Theil leicht, splintig und schwammig, zum Theil etwas fester und schwerer. Das Holz ist gelblich und fein faserigt, also unter dem Hobel nicht gut zu bearbeiten. Der Geruch fehlt ganz, der Geschmack ist einfach und rein, durchdringend, aber nicht unangenehm bitter, fast wie von der Enzianwurzel. Bast und Splint hängen mit dem dichtern Holze genau zusammen; die feine hellgraue Rinde hingegen, welche von der innern Seite weißlich ist, und hin und wieder Risse hat, schälet sich leicht ab. Man gebraucht dieses Holz als ein einfaches bitteres Arzneimittel in Apotheken.

Bitterklee, s. Biberklee.

Bitterkresse, s. Löffelkraut.

Bittersalz, Englisches Salz, ist ein erdigtes Mittelsalz aus Schwefelsäure und Bittererde componirt. Man gebraucht es nicht blos in den Apotheken als Arznei, sondern auch in Färbereien und Zeugdruckereien als Beitze. Ehedem erhielt man es blos aus England; jetzt aber zieht man es auch aus der beim Salzsieden zurückgebliebenen Mutterlauge, so wie aus mehreren Mineralquellen (z. B. den Sedlizer, Seidschützer ꝛc.) In Deutschland zieht man es aus Bilin in Böhmen von der Herzogl. Raudnitz, Fürstl Lobkowitzer Industrie- und Kommerz-Direction; aus Schönebeck bei Magdeburg von der Königl. Fabriken-Kommission; aus Sedlitz in Böhmen von der Bitterbrunnen-Direction; aus Würzburg von der Saline zu Kreuzburg ꝛc. Eigentlich schießt das Bittersalz in starke säulenförmige Crystalle an; im Handel aber kommt es in zarten spießigen Crystallen vor, weil man bei der Bereitung die Lauge umrührt, wenn es sich crystallisiren will. Zuweilen wird auch ein zart crystallisirtes Glaubersalz für Bittersalz verkauft. Die Auflösung desselben läßt sich aber nicht durch mildes vegetabilisches Alkali niederschlagen. Auch hat es den eigenthümlichen Geschmack des Bittersalzes nicht.

Bittersect, s. Sect.

Bitterwurz, s. Enzian.

Bitre, s. Brabantes.

Bitumen terrae, s. Steinöl.

Blackfisch, Kuttelfisch, Dintenfisch, Pilot, (Sepia) it. Calamaro, fr. Seiche, ein Fisch, der im Unterleibe eine Blase (die Gallenblase) voll schwarzer Farbe hat, mit welcher man wie mit Dinte schreiben kann. Manche Leute bedienen sich derselben auch als eine Purganz. Der Fisch ist ganz fleischigt, ohne Knochen; nur am Rücken hat er ein Schild, das aus einem leichten, schwammigen und weichen Beine besteht, und Blackfischbein, weisses Fischbein (Os sepiae) genannt wird. Dieses Bein wird zur Arznei innerlich und äusserlich angewandt. Die Goldschmiede und Erzgießer gebrauchen es zu iren Formen und Modellen. Es kömmt vornehmlich aus Holland und Italien Es muß in schönen großen Stücken, mürbe wie Bimstein, schön weiß, leicht und von etwas scharfem Geschmack seyn.

Das Blackfisch Bein wird von verschiedener Größe, doch selten stärker als eine Mannshand, angetroffen. Es findet sich an vielen Orten am Meer, wie in Holland unweit Leiden bei Cad-

Digitized by Google

wik-op-de-zee, wo es die Holländer Ze Schuym, d. i. Seeschaum nennen. Aber auch die Tiroler bringen diesen Artikel in Packen auf dem Rücken aus Italien. Es hat in der Arznei manchen Nutzen. Aeusserlich schafft es die Flecken im Gesicht weg; auch dient es zu Zahnpulver, gegen den Scharbock im Munde, gegen Schärfe ꝛc. Auch nimmt man es unter das feine wiener, florentiner und Kugellack, dessen Farbe es glänzend machen soll. Das Fleisch des Blackfischs wird von den Italienern häufig verspeist. Die Einwohner von Dalmatien mariniren diese Fische ein, und schicken sie hauptsächlich nach Konstantinopel und andern großen Städten in der Türkei. Im Königreich Neapel, besonders im Golfo di Manfredonia und an den Küsten wird dieser Fisch in Menge gefangen. An der Küste von Appulien wird er häufig gedörrt und so in den Handel geschickt. Auch der getrocknete Blasensaft kömmt zu Markte, und dient dann zur Malerei. Nicht minder gibt der kleine Blackfisch, (Saepiola Calamarus minor,) einen solchen Dintensaft. Im mittelländischen Meer, an Frankreichs und Italiens Ufern, im venetian. Meerbusen, und an den brasilischen Küsten in Amerika ißt man den Blackfisch, wenn er noch klein ist, frisch weg; den größern aber salzt man ein.

Black-Pointe, oder contrebordé, Glascorallen von mehr als 20 Untersorten, die zum Handel nach Goree und andern Gegenden von Afrika gebraucht werden.

Blancard, eine französische Leinwand, die um Rouen in Menge gewebt, und unter dem Namen Fleurets oder Florettas nach Spanien und Indien verschickt wird. Die Stücke halten 60 bis 70 Stab nach inländ. Maas, das aber um 25 Procent kleiner, als das pariser ist. Die Leinwand wird theils roh, theils auch gebleicht verfahren. Von der rohen kosten 100 Stab 160 bis 170 Livres, von der gebleichten aber 180 Liv. Die Leinwand ist an jedem Ende des Stücks mit einem Stempel von Ruß und Oel bezeichnet, welcher das Stadtwappen, ein Lamm, mit einem Kreuze enthält.

Blanc de Baleine, soviel als Wallrath.

Blanc d'Espagne nennt man bisweilen das Wismuthweiß, bisweilen das Kreideweis (feine geschlämmte Kreide); s. auch Bleiweiß und Spanisch Weiß.

Blanc de neige, sind runde Glascorallen zuweilen in Gestalt der Gerstenkörner. Von ihnen werden insonderheit die geschnittenen zum Handel auf der Senegalküste gebraucht. Man handelt sie in Frankreich nach Masses (Maschen) von 40 Schnüren.

Blanc d'orleans, blanc de Troyes, eine feine, geschlämmte Kreide, die beim Dorf Villeton, unweit Troyes gegraben wird. Sie dient den Wasserfarbenmalern.

Blanc de plomb en ecaille das ächte Schieferweiß; s. Bleyweiß.

Blanchette, ein weisser, sogenannter Seudreswein der von Rochelle ausgeführt wird. Man handelt ihn, nach Tonneaux von 29 Veltes, oder 32 variser Pinten.

Blankets, nennt man zu Kilkenny und an andern Orten Irlands die weissen wollenen Bettdecken. Dutch-Blankets heißen die Bergischen.

Blanquette, heißt ein vortreflicher weisser Wein, der zu Regreaur in der ehem. Provence gezeugt wird. Auch führt denselben Namen ein anderer französischer Wein, der in Gascogne wächst.

Blasenbälglein, fr. petits soufflets, ein Artikel des nürnberger und sonnenberger Spielzeugs für Kinder. Es sind kleine Blasebälge mit darauf sitzenden Vögeln und andern Thieren, welche beim Zusammendrücken des Blasebalgs einen Ton von sich geben. Man hat auch solche mit 2 Vögeln, soufflets à 2 Oiseaux.

Blasenbaum, Blasensenne, (Colutea vesicaria), ein ohngefähr 12 Fuß hoher Strauch, der in Italien, Spanien und im südlichen Frankreich einheimisch ist, aber auch in unsern Gärten vorkommt. Der Stamm hat ein schön roth und gelb gestreiftes Holz, welches zu feiner eingelegter

Schreinerarbeit dient.

Blasenerbsen, fremde Judenkirschen, (Pisum cordatum) fr. le pois de merveille, ein Sommergewächs mit kriechendem Stengel. Die Erbsen sind schwarz, und mit einem weissen Fleckchen bezeichnet; sie liegen zu drei und drei beisammen in einer kleinen Blase eingeschlossen. Es gibt ihrer eine grössere und eine kleinere Art. Beide haben die Eigenschaft zu purgiren.

Blasengrün, fr. Verd de vessie (Saftgrün), eine gelblich grüne Saftfarbe, die in Frankreich aus dem mit Alaunwasser vermischten und eingetrockneten Safte der gemeinen Kreuzdornbeeren zubereitet wird. Man nimmt da die recht reifen und schwarzen Beeren, bringt sie unter die Presse, und drückt den Saft wohl aus. Diesen läßt man bei gelindem Feuer abdunsten, setzt ein wenig Bergalaun, der im Wasser zerlassen worden ist, hinzu, und läßt die Materie sich verdicken, bis sie die Konsistenz des Honigs erlangt hat. Man füllt sie hernach in Schweins- oder Rindsblasen, und hängt diese in die Feueressen, wo sie vollends austrocknen. Der Artikel wird nicht nur von Malern und Färbern, sondern auch zum Färben des Saffians und zu andern Arbeiten verbraucht. Am meisten dient er in der Wasser- und Miniaturmalerei, zum Illuminiren. Die Handlung zieht diese Waare aus Frankreich über Marseille, und von Troyes.

Blaseröhrchen für die Goldschmiede und andere Metallarbeiter, so wie für Mineralogen sind messingne auch wohl silberne Röhrchen, an einem Ende weit, am andern spitzig, und in einen Winkel gebogen, womit an der Lampe kleine Sachen gelöthet und geschmolzen werden; fr. tuyau de cuivre, ou chalumeau de laiton, pour orfevres. Man zieht sie von Fürth, Nürnberg, Iserlon ꝛc. Diejenigen sind die besten, die an dem dünnen Ende eine hohle Kugel enthalten, worin ein feines Röhrchen steckt. In der Kugel bleibt die Luft eine Zeitlang verdichtet, so daß der aus der feinen Oeffnung dringende Luftstrom auch dann noch fortgeht, wenn man auch einmal Athem schöpft.

Blattaria, s. Mottenkraut.

Blattgold, Goldschaum, fr. la feuille d'or, nennt man die dünnen geschlagenen Goldblätter wovon man verschiedene Sorten hat. Das sogenannte fein Gold dient für die Maler zum Vergolden. Die Blätter halten 3 1/2 Zoll im Quadrat, das Buch hat 15 Blätter. Süßhalbgeschlagenes Gold hält 3 Zoll im Quadrat, das Buch hat 12 Blätter. Hochhalbgeschlagenes Gold ist durch Zusatz von Kupfer in der Farbe erhöhet; die Größe ist 4 Quadratzoll, das Buch hat 6 Blätter. Mittelhalb geschlagenes Gold ist weniger mit Kupfer versetzt, und dient den Schwertfegern zum Vergolden ihrer Arbeiten; seine Größe beträgt 3 1/2 Z. im Quad., das Buch enthält 12 Blätter. Breitgold wird aus Dukatengold geschlagen; seine Größe ist 3 Z. im Q., jedes Buch hat 25 Blätter Franzgold ist mit Silber versetzt, und dient blos für die Buchbinder; diese Sorte hält im Q. 2 Zoll., und das Buch hat 25 Blätter. Fabrikgold wird aus feinem Golde geschlagen, und dient für Gold- und Silberarbeiter; die Größe der Blätter ist 4 Z. im Q., und das Buch hat nur 4 Blätter. Zwischgold, ist auf der einen Seite Gold und auf der andern Silber; seine Größe ist 2 Z. im Q., das Buch enthält 25 Blätter.

Goldschläger findet man nur in großen deutschen Städten, vorzüglich in Nürnberg, Fürth, Augsburg, Hamburg, Leipzig, Berlin, Frankfurt a. M. Schwabach ꝛc. Fürth hat gewöhnlich 30 bis 40 Goldschläger, mit vielen Gesellen. In Nürnberg bearbeiten die Goldschläger nur das gute, d. h. feines und legirtes Gold; die sogenannten Metallschläger aber das unächte Blattgold. Die französischen Goldschläger sollen nur 23 13/16 karätiges Gold verarbeiten, laut einer alten Verordnung vom Jahr 1689. Von dem Augsburgischen, Nürn-

Digitized by Google

bergischen und Hamburgischen Blattgolde (und Blattsilber) geht sehr viel durch ganz Deutschland, die Schweiz, Italien, nach Rußland, Portugal, Spanien, England ꝛc.

Blattsilber, fr. feuille d'argent, heißt das dünngeschlagene Silber, welches zum Versilbern allerlei Arbeiten, zu Wien, Berlin, Augsburg, Hamburg, Brüssel, Paris, ꝛc. verfertiget wird. Man unterscheidet es in Schwertfegersilber, das mehrere Metallarbeiter gebrauchen; diese Sorte ist die feinste; ferner in ordinair Silber und Kleinsilber. Von ersterm hält das Blatt 4 Quadratzoll, von dem andern 3, und von dem letztern nur 2 Qz. Es hält im Buche 25 Blätter.

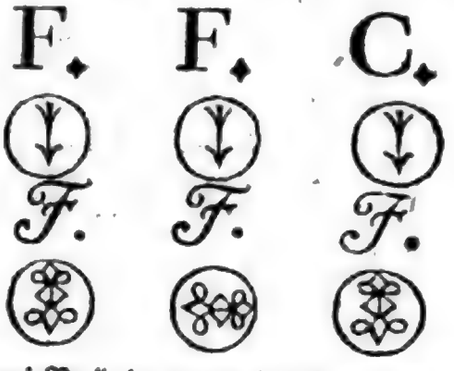
Blaue Ackerbrombeere, Bocksbeere, (Rubus caesius L.) fr. la ronce, hat dem ersten Anblick nach mit dem gemeinen Brombeerstrauche viel ähnliches; doch bleibt sie etwas niedriger; die Ranken sind mit kürzern Stacheln besetzt, die Blätter aber aus 3 tief eingekerbten, dunkelgrünen, unterwärts etwas haarigen Blättchen zusammengesetzt, die Blumen sind weiß und rosenförmig; sie erscheinen einzeln, oder zu zweien und dreien fast den ganzen Sommer hindurch. Diese Pflanze wächst in Gebüschen und auf Aeckern, wo sie ein sehr lästiges Unkraut ist. Die darauf folgenden Beeren sind eßbar, von Farbe bläulichtgrau, und werden auch zum Weinanmachen verbraucht.

Blaue Farbe, blaue Kobaltfarbe, blaue Smalte, fr. le smalte, oder Bleu d'azur, engl. Smalt ob. Pouder blue, ital. Azuro di Smalto, span. Polvos azules, ein bekannter Farbenartikel, der aus den Kobalterzen im sächsischen Erzgebirge, namentlich zu Schneeberg und in andern Gegenden von Europa in eignen Fabriken, welche Smaltefabriken oder Blaufarbenwerke heissen, verfertigt, und weit und breit zum Handel gebracht wird. Zur Betreibung des für Sachsen so wichtigen Blaufarbenwerks in Schneeberg ist eine eigne Handlungsgesellschaft gestiftet worden, die auf gemeinschaftliche Rechnung der Kontrahenten oder Gewerke die Kobaltzechen baut, auf ihren Farbenmühlen die blaue Smalte verfertigen läßt, sie absetzt, und den daraus gewonnenen Vortheil nach Verhältniß des Antheils unter den Gliedern vertheilt. Dieses Institut hat das Bergrecht auszuüben, steht unter der Gerichtsbarkeit des Schneebergischen Bergamtes, und macht in jedem Betracht einen wichtigen Zweig des sächsischen Kunstfleißes aus. Im Meißnischen sind vier Blaufarbenwerke: 1) das landesherrliche gedoppelte vor der Stadt Schneeberg zu Ober-Schlemma; 2) das Schindlersche an der Mulde oder Moldau, bei Buckau, eine Meile von Schneeberg; 3) das Pfannenstielsche bei Aue, auch unweit jenes Ortes; und 4) das Zschopauische oder Zschopauische bei dem Städtchen dieses Namens, 4 Meilen von Schneeberg. Von diesen Werken gehören die drei letztern Privatpersonen. Alle vier aber stehen erst in einer Generalkompagnie, damit dem einen so viel Kobalt, woraus die Smalte bereitet wird, von den Zechen geliefert werde als dem andern, und damit das eine so viele Farbe verkaufen könne als das andere, das landesherrliche Werk ausgenommen, welches doppelte Lieferung erhält, und auch wieder doppelt so viel ausgibt. Hernach stehen die Interessenten eines jeden Werks in einer Specialkompagnie, und halten auf jedem Werke einen Faktor zu den Rechnungen, und zum Austheilen des Gewinnes. Diese Werke haben auch darin den besondern Vortheil, daß ihnen aller Kobalt, der im ganzen Lande gewonnen wird, nach einer gewissen von dem Oberbergamte gemachten Taxe geliefert, und bei hoher Strafe keiner ausser Landes verführt werden darf. Daher wurden auch in allen solchen Gegenden, wo Kobaltgänge befindlich sind, eigene Kobaltbereuter angestellt, die auf Unterschleife ein wachsames Auge haben. Die Bereitungsart der Smalte ist kurz folgende. Nachdem die Kobalterze gepocht, geschlämmt und geröstet sind (um eingesprengte fremde Mine-

lien, besonders Wismuthl, Schwefel und Arsenik daraus abzusondern) so schmelzt man sie mit reinem geschlämmtem Sande oder mit weissem gestoßenem, gewaschenem und stark calcinirtem Quarze und mit Potasche zur Glasfritte. Dann zerstößt man das so erhaltene blaue Glas in einem Pochwerke und mahlt es wiederholt auf der Blaufarbemühle zu einem feinen unfühlbaren Pulver. Wenn die Smalte auf den Mühlen fertig ist, so wird sie in Fäßchen von 3, 2, 1, auch wohl 1/2 Centner eingepackt und zum Handel gebracht. Die beste und feinste Smalte, Königsblau genannt, muß recht schön hochblau, trocken und zart seyn. Sie behält ihre Farbe im nassen Wetter so beständig, als im Sonnenschein, und wird häufig zum Malen mit Wasser- und Leimfarben gebraucht. Sie hält das Feuer aus, weswegen man sie auch auf Fajance und Porcellain anwendet. Auf den Leinwandbleichen benutzt man den Artikel zum Waschen, Stärken und Bläuen des Leinenzeugs, ꝛc.

Nach und nach entstanden auch in Böhmen, Schlesien, Oesterreich, zu Saalfeld, auf dem Harze, zu Gengenbach u. a. O. solche Blaufarbenwerke. Die böhmische Smalte kömmt in der Güte der sächsischen Waare nicht gleich; die schlesische wird größtentheils im Lande selbst verbraucht, so wie auch die pottensteinsche oder österreichische. Die beträchtlichste Blaufarbenhandlung in Deutschland besteht hauptsächlich aus der sächsischen und böhmischen. Die sächsische oder schneebergische kann man stets in allen Sorten, wie sie verlangt wird, von denjenigen Häusern in Leipzig, die Antheil an den Werken haben, z. B. von den Gebrüdern Hansen, und andern bekommen. Auch selbst die böhmische wird in großer Menge nach Leipzig gebracht. Von der böhmischen befinden sich jetzt 6 Fabriken im Lande, worunter die zu Platten und Presnitz am stärksten im Gange ist. Die sächsische blaue Farbe führt durchgängig oben auf dem Aufschlagboden des Fasses zum allgemeinen Brandzeichen folgendes.

Das mittelste Zeichen stellt nämlich einen Rautenkranz vor, mit den sächsischen Schwertern; das daneben befindliche auf der rechten Seite ein Herz, darüber eine Krone, welche offen gebrannt ist; das Zeichen zur linken Hand heißt eine Lilie, man nennt es auch wohl eine Brandsäule. Dieses Zeichen führt zwar die böhmische Farbe ebenfalls, doch mit dem Unterschiede, daß das oberste Zeichen eine vollgebrannte Krone, die gerade über dem Rautenkranz steht, ausmacht; das unter dem Rautenkranze befindliche ist ein viereckigtes, kleines, dünnes Bretchen, welches mit 4 Nägeln an den Fußboden angeschlagen wird. Dieses ist deswegen angebracht, damit man so die Proben herausholen könne, ohne nöthig zu haben den Boden völlig aufzuschlagen. Unter dieses Zeichen kommen die allgemeinen oder Generalbrandbuchstaben, z. E. F. C. oder M. C., u. s. w., um damit anzuzeigen, was für eine Sorte Farbe sich in diesem oder jenem Gebinde befinde. Alle sächsische blaue Farbe ist durchgängig viel feiner, auch gleicher sortirt, als die böhmische. Bei der böhmischen Smalte ist überhaupt das Hauptbrand- und Generalzeichen der Buchstaben oben, und unter diesen Buchstaben sind drei Brände, z. B.



Die drei Brände unten bleiben bei allen böhmischen Sorten. Die Hauptbrandbuchstaben aber, die oben stehen, verändern sich jedesmal nach den Sortimenten der Farbe, welche in den Fässern enthalten ist. Daher denn in dem einen Faß diese, im andern wieder jene

Farbe vorkommt. Von der sächsischen Farbe, wie sie bei den Gebrüdern Hansen zu Leipzig beständig vom Hauptlager zu bekommen ist, kostet der Bergcentner von 112 Pf., gegen baare Bezahlung und in sächsischem Gelde, 1) F. F. F. E., oder die extrafeinste Eschelfarbe 38 1/2 Thlr.; 2) F. F. E., oder extrafeine Eschel, (die erstern 2 oder 3 F. gemeiniglich in eines zusammengezogen, oder an einander gehängt) 25 Thlr.; 3) F. E., oder feine Eschel, 22 1/2 Thlr.; 4) M. E. ges. gesiebte mittelfeine Eschel, 19 1/2 Thlr.; 5) O. E. ges. gesiebte ordinaire Eschel, 15 1/2 Thlr.; 6) O. E. St., ordinaire Eschel in Stücken, 15 Rhlr; 7) F. F. F. C., oder extrafeinste C. Farbe, 35 1/2 Thlr.; 8) F. F. C. u. F. F. H., zu 24 1/2 Thlr.; 9) F. C., und F. H., feine C. und H. Farbe 19 1/2 Thlr.; 10) M. C. und M. H., mittelfeine C. und H. Farbe, 14 1/2 Thlr.; 11) O. C. und O. H, ordinaire C. oder H. Farbe, 12 1/2 Thlr. Seit einigen Jahren liefern die Farbenwerke auch geringere Sorten unter den folgenden Zeichen: 12) F. C. B., zu 10 1/3 Thlr., 13) M. C. B., zu 8 1/2 Thlr; 14) F. E. B, zu 11 1/6 Thlr; 15) M. E. B., zu 9 1/6 Thlr; 16) M. E. B. S. zu 9 Thlr Von dem Safflor oder Zaffer hat man folgende Sorten. 1) F. F. S., extrafeine Zaffer, zu 70 Thlr.; 2) F. S. feine ditto, zu 60 Thlr.; 3) M. S mittlere ditto, 26 Thlr., 4) O. S. oder ordinaire Zaffer, zu 18 Thalern. Die Sorten, welche den Buchstaben B zum Zeichen führen sind eigentlich solche Farben, wozu kein Kobalt kommt, die von dem Abgange beim Glasausschöpfen mit einem Zusatz von Pottasche bereitet werden Daher kann man sie auch ungleich wohlfeiler als die übrigen erlassen.

Diejenigen böhmischen Smalte-Sorten, welche den stärksten Absatz finden, sind: 1) F. F. C., oder extrafeine böhmische C. Farbe; 2) F. C., feine C. Farbe; 3) M. E., gesiebte mittelfeine Eschelfarbe; 4) M. C., mittelfeine C. Farbe; 5) O. E., gesiebte ordinairfeine Eschel; 6) O. E., ordinair Eschel in Stücken, und 7) O. C., ordinaire böhmische C. Farbe. Bei diesen ist alle Eschelfarbe feiner, als die C. Farbe und die Zaffer. Bei der O. E. und M. E. in Stücken steht auf dem Aufschlagboden immer noch mit unter den beiden Generalbrandbuchstaben ein gebranntes S, z. B. so:

O. E.
S.

welches anzeigt, daß in diesem Fasse Farbe O. E. in Stücken sey, daher die O. E. und M. E. gesiebt, von der O. E. und M. E. in Stücken wohl und richtig zu unterscheiden sind.

Was die Holländer unter dem Namen holländischer Smalte, Saekir Plawtes, zum Handel schicken, ist Sächsische, von ihnen nur anders zugerichtete oder raffinirte und neu sortirte Smalte. Die Holländer theilen diese Smalte in Bleeke Sorten (blasse Sorten) und in Hooge Sorten (hohe Sorten). Von jenen gibt es 10, von diesen 20 Nummern. Christoph Schürer, ein sächsischer Glasmacher, hat um die Mitte des 16ten Jahrhunderts die Smaltefabrikation durch Zufall erfunden. Noch immer bleibt auch jetzt die sächsische Smalte in Hinsicht der Feinheit und Güte die beste von allen.

Der stärkste Absatz dieser Waare ist nach Holland, England, den Niederlanden und den deutschen Seestädten. England allein nimmt jährlich einige tausend Centner ab, und schickt sie nach Westindien und Südamerika, wo man damit den Boden der Zuckerpflanzungen zur Vertreibung eines schädlichen Wasserinsekts bestreuet. Nach Holland, besonders nach Amsterdam und Rotterdam, wird sehr viel von der deutschen blauen Farbe, hauptsächlich von den Sorten F. F. C., F. C., M. C; und M E. verschifft. Nach Livorno gehen vorzüglich F. F. C. und F. C; nach Havre de Grace eben diese beiden Sorten, und ausserdem noch M. C. und O. C. Nach Hamburg,

Digitized by Google

gehen die 4 Sorten F. F. C., F. C., M. C. und O. C. Ein ansehnlicher Theil dieses Artikels wird durch die ostindischen Kompagnien nach China und Japan verfahren, wo man sie in den Porcellainfabriken gebraucht. Jetzt bringen auch Schlesien, Norwegen und Schottwien im Oesterreichischen viele Smalte in den Handel. Die Niederlage der norwegischen Waare ist zu Bragnäs und Kopenhagen. Die Preise davon sind: F. F. F. C. zu 37 1/2 Thaler; F. F. C. 26 Thlr.; F. C. 20 1/2 Thlr.; M. C. 15 Thlr.; O. C. 13 Thlr.; F. E. 24 1/2 Thlr.; M. E. 21 Thlr.; und O. E. 16 Thlr. im dänischen Kurantgelde.

Blaue ostindische Leinen, nennt man blaugefärbte Gewebe, welche besonders die Dänen aus Indien holen. Sie sind 1 1/2 bis 1 9/16 Ellen breit, und 23 bis 25 Ellen (kopenhagner Maas) lang.

Blauer Vitriol, s. Vitriol.

Blauholz, Campecheholz, (Haematoxylon campechianum L.) fr. bois de Campêchy, bois d'Inde, ein Färbeholz, welches in großer Menge auf den Küsten um der Bay von Campeche und Honduras gewonnen, und über Cadix, Bourdeaux und London zu uns gebracht wird. Der Baum, dem englischen Hagedorn ähnlich, wächst sehr hoch, und in gutem Boden erlangt er auch eine ansehnliche Dicke. Seine Rinde ist dünn, glatt, glänzend, grau, zuweilen auch gelblich; sein Stamm ist gerade, mit Dornen besetzt; die Blätter haben einige Aehnlichkeit mit den Lorbeerblättern, denen sie auch durch ihre aromatische Beschaffenheit nahe kommen, weswegen man ihm auch den Namen aromatischen oder indischen Lorbeerbaum gegeben hat. Den Samen nennt man uneigentlich Nelkenpfeffer, weil er beinahe so schmeckt. Die Engländer nennen ihn Jamaika-Pfeffer. Das Campecheholz selbst ist schwer und sinkt im Wasser unter. Es ist hart, dicht, von feinem Korn, läßt sich poliren und ist fast unzerstörbar. Seine hervorstechende Farbe ist roth, mit Schattirungen von Oranienfarbe, gelb und schwarz. Seine Tinkturen sind schön roth, etwas in's Violette und Purpurfarbige spielend. Zeuge färbt man mit dem Campecheholze blau, violet und schwarz.

Zum Fällen des Baums wählt man vorzüglich alte Stämme, die an der schwärzlichen Rinde zu erkennen sind. Das Holz unter der Rinde ist weiß, der Kern aber roth; der letztere wird verfahren, das übrige Holz bleibt als unnütz zurück. Eigentlich kommen zweierlei Sorten Blauholz in den Handel. Nämlich geschältes, dem man die äussere unnütze Rinde abgenommen hat, und ungeschältes. Je größer diese Stücke ausfallen, desto lieber hat man die Waare. Das beste Campecheholz will man an dem sogenannten spanischen Hiebe erkennen, wo nämlich dessen Enden zerhackt sind, da hingegen das englische oder Campecheholz von Jamaika ebene Enden hat, die vom Sägen herrühren. In England wird dieser Artikel nach Tonnen von 20 Centnern gehandelt; man gibt auf die Tonne 12 Pf. Ausschlag an der Waage. In Hamburg verkauft man das Blauholz in Stücken bei 100 Pf. in Kurant mit 120 Proc. in Banco; das gemahlne aber bei 100 Pf. contant in Kurant. Das spanische Campecheholz steht gemeiniglich um 20 Procent höher im Preise, als die Hondurassorte. Die aus Holland und von Hamburg geraspelt oder gemahlen zum Handel gebrachte Waare ist die geringste und unsicherste. Man bedient sich derselben zum Bestürzen der feinen Artikel und zum Verpacken. In Hamburg gibt es Holzmühlen, auf denen das Blauholz nebst andern Farbehölzern durch Wasserräder zu ganz dünnen Fasern zerrieben wird. Durch das Wasser, welches das Holz in sich zieht gewinnt man am Gewicht 15 bis 20 Procent. Eigennützige Kaufleute, welche einen geschwinden Absatz des gemahlenen Holzes haben, lassen wohl 25 und mehr Procent Wasser hineinmahlen; andere lassen den bei dem Schälen abgegangenen Splint mit durchmahlen, wodurch aber das Holz für die Verbraucher sehr verschlechtert wird. Besonders verliert es, wenn es allzu naß liegt, Kraft und Farbe, wird schwarz und

Digitized by Google

verdirbt völlig.

Die Engländer haben durch den Pariser Frieden von 1762. von der Krone Spanien die Vergünstigung erhalten, dieses Holz auf den Küsten der Halbinsel Yucatan fällen zu dürfen. Spanien behielt sich die nördliche Küste vor, wo auch das beste Holz wächst. Die Engländer griffen aber weiter um sich, als sie durch den Traktat befugt waren; daher Spanien sich genöthigt sah, seinen Unterthanen die Zollfreiheit aufs Campecheholz zu geben, damit sie mit den Engländern Preis halten konnten. Im Kriege, der darauf zwischen beiden Mächten ausbrach, zerstörten die Spanier 1780 alle Anstalten der Engländer auf Yucatan und in Honduras. Endlich aber erlaubte Spanien im zweiten Pariser Frieden den Engländern wieder, in den Distrikten, welche zwischen den Flüssen Wallis oder Bellizo und Riohondo liegen, aber mit Vorbehalt der spanischen Territorialhoheit, die Fällung des Campecheholzes fortzusetzen, und Häuser und Magazine daselbst anzulegen. Weil nachher Beschwerden über die Eingriffe der Engländer in den Traktat geführt wurden, so ist im J. 1786 auch diesen durch einen Vergleich abgeholfen worden.

Zu London unterscheidet man das Blauholz in bestgeschältes grosses, ohne Splint, und in ungeschälte Sorte, oder gemeine mit Splint.

Die Färber schätzen das Blauholz sehr. Sie färben damit auch Zeuge, welchen sie nachher eine andere Farbe, vorzüglich die schwarze, geben. Sie gebrauchen es schon darum, weil es andere Farben reiner u. fester macht. Endlich findet es auch seit nicht gar langer Zeit in der Arznei Anwendung.

Blauholz, englisches, s. Nikaragaholz.

Blech, heißt überhaupt eine dünn geschlagene oder dünn gewalzte Metallplatte, woraus allerlei nützliche Sachen, z. B. Küchen- und Hausgeräthe verfertigt werden. Nach der Verschiedenheit des Metalls gibt es zwar Eisenblech, Kupferblech, Messingblech, Zinnblech, Silberblech, Goldblech ꝛc.; indessen versteht man doch unter Blech schlechthin das Eisenblech. (Fer en Feuilles). Dieses heißt im Franz. fer blanc, wenn es verzinnt, fer en tôle, wenn es schwarz ist. Das Eisenblech ist eine der gangbarsten Waaren, zu welcher aber das beste und geschmeidigste Eisen erfordert wird. Das meiste und beste Eisenblech wird jetzt in England, Schweden und Sachsen gemacht. Eigentlich unterscheidet man zwei Hauptgattungen der Eisenbleche: Sturzbleche und Faßbleche. Jene sind die stärkern und größern, die immer unverzinnt bleiben, und zu allerlei Schlosserarbeiten, Röhren, Pfannen, Harnischen u. d. gl. verarbeitet werden. Ein gutes Sturzblech darf unter der Scheere nicht klirren, es muß einen glatten Schnitt haben, muß sich ohne zu brechen oft hin und her biegen, ohne zu reissen sich falzen und vertiefen, ohne auszuspringen sich gut lochen lassen und rein und bläulicht aussehen. Die Faßbleche sind die schwächern und kleinern Sorten. Deswegen nennt man sie auch wohl Dünnbleche. Sie müssen (wie alle Bleche) vollkommen gleich geschlagen, vollkommen glatt und eben, weder rissig, noch schieferig, noch löcherig seyn. Man verfertiget davon zwei Hauptsorten, nämlich schwarze, welche ihre natürliche Farbe behalten, und weisse, welche durchs Verzinnen einen Ueberzug bekommen. Jede von diesen beiden Hauptsorten wird wieder in drei Klassen unterschieden, wovon die erste die stärksten oder Kreuzbleche; die zweite die mittlern Forder- Foder- oder Füder-Bleche, und endlich die dritte die feinsten oder die Senkler enthalten. Die Kreuzbleche unterscheidet man in Großkreuzbleche und in Kleinkreuzbleche. Die erstern sind 15 Zoll lang, und 11 1/2 Zoll breit, die letztern nur 1 Fuß lang und 9 Zoll breit. Ueberhaupt aber liefert jedes Hammerwerk fünf unterschiedliche Sorten, nämlich: 1) Enkel oder einfache weisse Bleche, mit ei-

nem Drittel an Kreuz- und 2 Drittel an Foderblechen; 2) Enkel oder einfache schwarze Bleche, mit einem halben X und eben so viel Foder; 3) doppelweisse Bleche mit X und Foder; 4) schwarze Doppelbleche mit X und Foder; 5) die Senklerbleche. In Einfachen oder Enkelfaßblechen, sowohl von der weissen, als von der schwarzen Art, müssen sich durchgängig 450 Platten befinden; eben so auch in den Doppelblechen. Die Senkler hingegen sollen in jedem Faß 600 Blatt enthalten. Die Enkelbleche, sowohl weisse als schwarze, sind leichter im Gewicht, als die Doppelfaßbleche, weil das Doppelblech noch einmal so stark als das einfache, gemacht wird. Die X Bleche sind durchgehends schwerer als die Foder. Die Senklerbleche hingegen sind fast den weissen Enkel X gleich. Wie oben gesagt sind Senkler die feinsten unter den Blechen. Kreuzbleche aber sind feiner als die Foder. Doppel- und Enkel-Weisse, sind von einerlei Feine, nur daß die Doppelweissen wegen der Stärke, höher zu stehen kommen, als die Enkelsorte. Im übrigen aber ist weder im Verzinnen, noch auch in der Beschaffenheit des Eisens, einiger Unterschied. Natürlich ist alles schwarze Blech schlechter, als das weisse. Schwarz Enkel- und Doppel sind von einerlei Feine, und nur darin unterschieden, daß das Doppel stärker ausfällt, als das Enkel, mithin auch um so viel höher im Preise steht. Die Enkelfaßbleche sind viel kleiner als die Foderfaßbleche; eben so sind auch die Kreuzfaßbleche wieder ein wenig grösser als die Foderbleche. Die Senkler aber sind in der Größe fast den Enkel X gleich.

Jedes der verschiedenen Hammerwerke führt seine Generalzeichen, oder Brandbuchstaben, und zwar oben an dem Deckel der Fässer, woran man sogleich jede Hauptsorte der Bleche aus diesem oder jenem Hammerwerke erkennen, und gehörig unterscheiden kann. Ausserdem bedient sich jedes Hammerwerk noch besonderer Nebenzeichen, die es auf die obern Faßböden der Bleche brennen läßt. Es sind dieß gemeiniglich Pferde, Einhörner, Lilien, Bären, u. dgl. An den Generalbrandbuchstaben erkennt man jedoch die Sache immer am zuverläßigsten, z. B. an den Zeichen C. H., M. N., A. G. u. dgl. Die Enkel weissen, und schwarzen Kreuzbleche haben oben an dem Deckel, ausser den Generalbrandbuchstaben und Nebenzeichen, in der Mitte des Faßbodens ein X eingebrannt, welches bei den weissen und schwarzen Enkelfodern fehlt, so daß man hieran die Foder sicher von den X Blechen unterscheiden kann. Die Doppel X, sowohl schwarze als weisse, führen an dem Deckel, und zwar mitten auf demselben, zwei XX; die Doppelschwarz- und weissen Foderbleche aber haben dieses Zeichen nicht. So lassen sich also diese von jenen wieder deutlich unterscheiden. Die Senklerbleche führen neben den General- und Nebenzeichen auf dem obern Faßboden, das Zeichen *, (einen Stern) mitten hineingebrannt. Es ist auch insgemein an dem untern Faßboden befindlich, damit diese Sorte von den andern sich deutlich unterscheide. Noch mehr, bei allen weissen Blechen sind durchgängig die General- und Nebenzeichen auf dem obern Faßboden weit auseinander geschlagen und eingebrannt; bei den schwarzen Sorten aber sind sie ganz eng zusammen, wodurch die weissen Bleche gar leicht von den schwarzen zu unterscheiden sind. Die General- oder Hauptsorten der sächsischen Bleche zerfallen in fünf Arten.

Die Kronenbleche M. I. P., sind, nebst den sogenannten Einhornsblechen, durchgängig die feinsten. Man erhält sie von Wittichthal, einem Hammerwerke unweit Schneeberg. Die erste Sorte heißt Enkelblech, und enthält gewöhnlich ein Drittel Kreuz, und zwei Drittel Foder, in allem aber 450 Blatt. Diese Anzahl, so wie auch die Güte der Waare, wird durch geschworne Leute, die sie einpacken, hinlänglich verbürgt. Die Güte dieser Bleche besteht ungefähr darin, daß sie von zähem, festem und derbem Eisen geschmiedet, recht gleich geschlagen, und allenthalben wohl ver-

Digitized by Google

zinnt seyn müssen. Man muß auch keine Flecken oder mangelhafte Stellen daran bemerken können. Die Bleche müssen weder rostig, löcherigt, schieferig, oder sonst schadhaft, auch darf die Anzahl derselben nicht unrichtig seyn. Dieses gilt nun auch in Ansehung jeder andern Sorte der weissen Bleche. Die XBleche sind etwas stärker und feiner, als die Foder, weswegen man von den weissen Enkeln nur ein Drittel X, und 2 Drittel Foder handelt, sie aber dennoch durch die Bank um einerlei Preis bezahlt. Die Sorte geht gerade aus dem Hammerwerke über Leipzig nach Hamburg, Holland, den Niederlanden, u. s. w., bis nach Indien. Die andere Sorte aus eben demselben Hammerwerke heißt weiß Doppelblech; sie ist meist kurant, mit einem Drittel X und Foder. Die Feine und Güte derselben ist in Verhältniß, wie bei jener, zu erkennen; aber das Blatt muß noch einmal so stark ausfallen. Die X sind ebenfalls hier feinere und stärkere Bleche, als die Foder. Sie werden auch insgemein durch die Bank mit einem halben X und Foder gehandelt, gehen aber nicht in solcher Menge ab. Die dritte Sorte, welche das Hammerwerk liefert, heißt Senklerblech. Dieses ist auserlesene Waare; das Faß enthält davon 600 Blatt Sie wird in eben den Gegenden abgesetzt, wohin die vorhin erwähnten Sorten gehen, aber nicht in gleicher Menge, nicht blos weil sie in den Hammerwerken nicht so häufig verfertigt wird, sondern auch weil sie hoch zu stehen kommt. Das vierte Sortiment aus diesem Hammerwerke hat den Namen: Schwarze Enkelbleche; dieses geht meist mit einem halben X und Foder, und enthält 450 Bl Die X sind feiner und stärker, als die Foder. Sie werden insgemein durch die Bank mit einem halben X und Foder gehandelt. Die Waare geht ebenfalls nach den gedachten Oertern, doch nicht so stark, wie Enkelweiß. Das fünfte und letzte Sortiment, von diesem Hammerwerk geliefert, heißt Doppelschwarzblech. Es ist noch einmal so stark in Fässern und Blatt, als die schwarzen Enkel, dabei meistens kurant, in Doppel X, nur dann und wann Foder. Das Faß hält 450 Blatt. Die X sind gleichfalls stärkeres und feineres Blech, als die Foder; sie gehen aber auch nicht so stark, wie die weissen Doppel ab. Diese fünf Sorten aus dem Wittichsthaler Hammerwerke führen die Generalbuchstaben oben an dem

$\overline{m}$

Aufschlagboden I. P., und werden daher Kronenbleche genannt. Uebrigens darf kein Hammerherr sich des Zeichens eines Andern bedienen, sondern jeder muß bei dem seinigen bleiben.

Das andere Generalsortiment der sächsischen Bleche, welches ebenfalls in die 5 angegebenen Sorten zerfällt, heißt N. A. G., oder feine Hengstbleche. Diese liefert Wildenthal, ein Hammerwerk unweit Schneeberg Sie kommen mit den vorhin gedachten in Ansehung der Güte und der sonstigen Beschaffenheit überein; man hält sie für die feinste Sorte nach jenen. Der Absatz findet gleichfalls über Leipzig nach den genannten Gegenden statt.

Das dritte und vierte Generalsortiment, welches auch in 5 Unterarten besteht, heißt F. G., und I. H. G., oder mittlere Hengstbleche. Es wird ebenfalls in Wildenthal, doch durch einen andern Hammerherrn verfertigt. Die Waare fällt nur um etwas weniges geringer, als die vorstehende Sorte, aus.

Das fünfte Generalsortiment heißt I. G. G, oder ordinaire Hengstbleche. Neuhardsthal, ein Hammerwerk unweit Wildenthal und Schneeberg liefert es. Sie fällt durchgängig etwas geringer aus, als die vorige, doch wird die Waare auch in ziemlicher Menge abgesetzt.

Das sechste und siebente Generalsortiment wird durch A. S. und F. S. bezeichnet. Der Ort, wo man beide verfertiget, heißt Blauenthal, auch ein Hammerwerk bei Schneeberg, wo ein Hammerherr beide Sorten machen läßt. Die eine und die andere fallen wieder um etwas weniges schlechter aus, als die unmittelbar vorhergenannten.

Digitized by Google

Hierauf folgt die achte Generalsorte, die sich durch das Zeichen (F); MC und CS unterscheidet. Sie kommt von Schneeberg. Die fünf unterschiedlichen Sorten, welche dieß Sortiment ausmachen, sind wieder um etwas schlechter, als die, welche gleich vorher genannt ist; indessen findet die Waare doch auch Vertrieb, und zwar in denselben Gegenden.

Die neunte u. letzte Sorte heißt nach ihrem uralten Zeichen (C. $\frac{4}{151}$ F.), oder Carolsfelder-Blech. Jetzt werden diese Bleche nach dem neuen Hammerherrn B. H. bezeichnet. Er wohnt in Schneeberg. Diese Gattung ist übrigens die geringste unter allen in Sachsen. Im ganzen Königreich Sachsen sind überhaupt gegen 15 bis 16 Hammerwerke, und 28 bis 30 dazu privilegirte Blechhämmer. Jeder Blechhammer kann ungefähr jährlich 300 Faß liefern; da aber jetzt die Waare zu sehr im Preise gefallen, und der Abgang nicht mehr so stark ist, so sind die Fabriken auch verhältnißmäßig schwächer im Betriebe. Die sächsischen Bleche sind übrigens ihrer Güte wegen in ganz Europa berühmt. Ihre Beschaffenheit, ihre Größe und ihr Gewicht sind durch zweckmäßige Verordnungen bestimmt, so daß der Käufer vollkommen sicher gestellt ist.

Die sächsischen Bleche werden nach Garnituren gerechnet. So machen 1 Faß Kreuzbleche und 2 Faß Foderblech eine Garnitur aus, die man auch Drittelbleche nennt. Das Maas beider Arten Bleche ist: 14 7/16 leipziger Zoll lang und 10 7/16 Z. breit. Das Kreuzblech ist stärker, als Foderblech, indem das erstere 240 Pf., das andere nur 190 Pf. nach leipzig. Gewicht schwer ist.

Von den Kreuzblechen sind die Tafeln 12 1/4 Zoll lang, 9 1/4 Zoll breit, und ein Faß wiegt brutto 2 1/4 Centner. Die Foderbleche sind zwar eben so groß, aber schwächer, und wiegen 1 3/4 Centner. Senklerbleche sind die leichtesten; davon wiegt das Faß von 450 Stück nur 1 1/2 Centner. Senklerbleche sind die leichtesten; davon wiegt das Faß von 450 Stück nur 1 1/2 Cntr., und das von 600 Stück, 2 Centner. Ein Blatt Doppelbleche hat 16 1/2 Zoll Länge, und 11 1/2 Zoll Breite. Bei guter Waare darf nicht mehr als etwa 1/15 Ausschuß seyn.

England that den sächsischen Blech-Fabriken durch seinen Wetteifer in diesem Fache ziemlich vielen Abbruch. Durch das Walzen zwischen eignen Cylindermaschinen und durch vortheilhafte Mittel und Handgriffe beim Verzinnen erlangen die englischen Bleche ihre ausgezeichneten Eigenschaften. Sie werden in Kisten von 225 Stücken versandt. Aus London kommen unter andern folgende Sorten weisser Bleche: 1 C zu 60 Sh. Strl; 1 X zu 71 Sh; 1 XX zu 77 Sh; 1 XXX zu 88 Sh; 2 C zu 61 Sh; 2 X zu 69 Sh; 3 C zu 59 Sh; 3 X zu 67 Sh. Von diesen (im Jahr 1804 statt gefundenen Preisen) sind 2 Sh. auf die Kosten der Versendung gerechnet.

Im Bayreuthischen befinden sich einige Hammerwerke, welche verschiedene Gattungen dieser Waare zum Handel liefern. Hierunter zeichnet sich das Hammerwerk zu Leupoldsdorf, eine Stunde oberhalb Wunsiedel, aus, welches dem Kommerzienrath Christoph Heinrich Müller gehört. Die Waare führt zum Zeichen einen Ader, einen Bär, die Buchstaben C. H. M., und kommt in folgenden Sorten zum Handel: 1) verzinnte Bleche extra F. F., in Faß von 300 Blatt, den Centner zu 69 fl. 30 kr.; 2) ordinair F., das Faß zu 1 1/2 Centner nürnbergischen Gewichts, 33 fl. 45 kr.; 3) schwarze extra F. F., von 300 Blatt, 47 fl.; 4) ordinaire Foderbleche, 21 fl.; 5) verzinnte Bleche von 300 Blatt, 31 fl. und 30 kr.; 6) schwarze ordinaire F., von 1 1/2 Centner das Faß, 22 fl. 30 kr.

Obersteinach, ein Hammerwerk im Sachsenmeinungischen Oberlande verfertigt ebenfalls gute schwarze und

weisse Bleche, die im Reich, im Elsaß ꝛc. abgesetzt werden; so auch Schleusingen im Hennebergischen, und mehrere andere deutsche Oerter. Oesterreich hat seine meisten Blechfabriken in Böhmen, und eine sehr ansehnliche bei Unzmarkt zu Märzzuschlag in Steyermark. Letztere gehört dem Freiherrn von Königsbrunn; sie hat einen ungemein starken Vertrieb. Auf der Möderbrücke in eben dieser Gegend ist ein Blechhammerwerk, das die besten Schwarzbleche im ganzen Lande liefert. Der Besitzer desselben heißt Schragel. Die Waare wird daselbst von verschiedener Dicke und Breite verfertigt; sie geht meist nach Triest, und von da weiter nach Italien und der Levante. Die meisten deutschen Bleche gehen nach Ungarn und den angrenzenden Ländern, nach Polen, Italien, Spanien, Portugal, der Türkei ꝛc. Unter ihnen gibt man jetzt in vielen Gegenden den krainerschen und steyerschen den Vorzug, weil sie stärker und größer, als die sächsischen und böhmischen sind. Ihre Länge beträgt 14 Zoll, die Breite 10 Zoll dresdener Maas. Sie werden nach der Stärke in ein, zwei, drei und vier Kreuze unterschieden. Darnach richtet sich auch der Preis. 300 Platten oder Blatt wiegen 170 bis 190 Pf. wiener Gewichts.

Von den böhmischen Blechen wiegt ein Faß weisser Kreuzbleche von 300 Blatt ungefähr 160 Pf. prager Gewichts; von Foder- oder Vorderblechen 140 Pf.; Ausschuß 155 Pf; von schwarzen Kreuzblechen 156 Pf. Die weissen kosten 28 1/2 bis 30 fl. Vorderbleche 26 1/2 bis 28 fl.; Ausschuß 24 bis 25 fl.; schwarze Kreuzbleche 15 1/2 bis 16 fl.; schwarze Vorderbleche 11 1/2 bis 12 fl.

Schweden lieferte schwarze und verzinnte Bleche, und zwar meistens nach Frankreich. Das Faß von diesen hält 450 Blatt, und wiegt 1 1/4 Schiffpfund.

Frankreich hat seine Hammerwerke zu Wegscheid und Moisevaux im Elsaß, zu Bain und St. Loup in Lothringen, zu Beaume Morambert und Chaudeau Chateau-neuf und Beaumont-la-Ronce, zu Rouen ꝛc. Indessen zog es doch immer die meisten Bleche von Nürnberg, Hamburg, aus Schweden u. s. w. die Bleche aus dem Saarbrückischen Hammerwerke werden sehr gerühmt. Diese haben einen großen Absatz in Frankreich und in der Schweiz.

Die Sorten Bleche, welche zu Hamburg, (das bekanntlich viel von dieser Waare ausführt) am gangbarsten sind, bestehen in schwarzen Enkelblechen, 1/3 X und Doppel X, das Faß zu 450 Blatt; in weissen 1/3 X, Senkler und doppel halben Kreuzblechen.

Blechlöffel, s. Löffel.

Blechwaaren, s. Eisenwaaren.

Bleiche, und zwar gemeine Rasenbleiche und Geschwindbleiche, s. Leinwand.

Bleichert, ein schöner blaßrother Rheinwein, der in mehreren Gegenden des Rheins, vornehmlich zwischen Koblenz und Andernach gewonnen wird.

Bleichtücher, eine rohe oder gebleichte Sorte grober Leinwand, welche man in Wachsbleichereien als Unterlager für das zu bleichende Wachs anwendet. Sie gehen vornehmlich nach Frankreich, Spanien und Portugal, sogar nach Westindien (wo sie zu Sackleinen dienen). Sie sind 7/4 Ellen breit und 60 Ellen lang. In Spanien nennt man sie Angulemillas, in Portugal Brins de festo.

Blesoisweine, s. Bloisweine.

Bleu Flottant, im Franz. der Flottindig; s. Indigo.

Bley (Plumbum) fr. plomb, bei den Scheidekünstlern und Laboranten Saturnus, und durch das Zeichen ♄ ausgedrückt, ist unter der Metallen das weichste, so wie dasjenige, welches die wenigste Elasticität hat. Nach dem Golde, dem Platin und Quecksilber, ist es das schwerste. Sein specifisches Gewicht ist 11 1/3, wenn dasjenige des Wassers 1 heißt.

Es wird hin und wieder sowohl gediegen, als auch in seinen Erzen gefunden, doch im erstern Zustande nur selten. Obgleich es unter den Metallen den geringsten eigenthümlichen Werth

hat, so schafft es doch, nach dem Eisen, unter allen den meisten Nutzen, und ist nur wenigen Manufakturen ganz entbehrlich. Das Blei wird zu Affinirung anderer Erze, zu Probirung des Goldes und Silbers, zu allerlei Statuen und Architekturverzierungen, zum Glasscheibeneinfassen, zum Vergießen der Klammern und Haken, zu Rinnen und Wasserleitungen, ferner zu Kugeln, zu Schrot, zu Gewichten, Tabaksbleien, Orgelpfeifen und unzähligen andern Dingen in großer Menge verbraucht. Auch walzt man es zu Bleitafeln, woraus hernach nicht nur die Pfannen zum Salz- und Vitriolsieden, sondern auch Platten zum Dachdecken gemacht werden.

Die Gegenden und Länder, welche das meiste von diesem Artikel zum Handel bringen, sind Großbritannien, Kärnten, Steyermark, der Harz, das Erzgebirge, Tirol und Oesterreich. Großbritannien hat seine ergiebigsten Bleigruben zu Bradhill in Schottland, zu Rampgill und Coal-Cleugh in Cumberland, wie auch in Northumberland. Die Waare wird von Stockton, Chester und Hull nach ganz Europa verfahren, und selbst nach Ostindien und China wird viel davon verschifft. Die Gattung, welche Stockton liefert, ist die beliebteste.

Man findet Bleierz fast in allen deutschen Bergwerken, bald mehr, bald weniger. Sachsen hat es vorzüglich zu Freiberg, Annaberg, Marienberg, Schwarzenberg, Schneeberg, Johanngeorgenstadt, Neustädtel.

Nach Deutschlands Seestädten kömmt viel Blei von Goslar, viel aber auch aus England. Beide Sorten kommen theils in Stücken vor, die man Mollen nennt, theils in Tafeln. Es wird nach Schiffpfund gehandelt. In England kauft man das Blei in Rollen nach Centner, das in Stücken aber nach Fodder von 1900 Pf. In Goslar handelt man den Artikel nach Centner von 114 Pf. Eine Rolle Goslarisch Blei hält in der Breite 5/4 bis 7/4 Ellen, in der Länge 6 bis 7 Ellen; sie wiegt 2 Centner. Das Goslarsche Blei hat den Ruf einer vorzüglichen Weiche und Geschmeidigkeit. Es unterscheidet sich von dem übrigen Bleie dem Aeussern nach durch den aufgeschlagenen Stempel, nämlich 1) durch die Anfangsbuchstaben GR; G; oder durch ein C und den Fürstenhut darüber. Auch hat es noch eine Nummer, unter welcher es in die Bergrechnungsbücher eingetragen ist, sammt der Jahrszahl. — Das sächsische Mollen- oder Muldenblei wird nach Bergcentnern von 112 Pf. gehandelt.

Das villachsche Blei wird nebst dem von Goslar für das vorzüglichste zum Probiren gehalten. Durch Calcinirung, u. s. w. macht man aus dem Blei mehrere Fabrikwaaren, z. E. Bleiweiß, Schieferweiß, Mennige, Bleizucker, u. dgl. Die Bleikalke gebraucht man in den Gloshütten als einen guten Zuschlag, oder als ein Mittel, die Masse in Fluß zu bringen. Sie geben dem Krystallglase eine gewisse Schwere und ein vorzüglich gutes Ansehen. In der Oelmalerei dient es als Farbe und auch als trocknende Substanz. Man bedient sich des Bleies ferner zum Glasiren der Töpferwaaren. Es macht den Grund der Glasuren beinahe aller irdenen Gefäße, von dem gemeinsten bis zum schönsten aus. Die Agotheker bereiten daraus allerlei äusserliche Mittel ꝛc. Von dem sehr dünn gestreckten Bleie, in welches man Taback einschlägt, handelt der Artickel Tabacksblei.

Noch ist anzumerken, daß ein Tun oder Fudder Bley zu London u. Hull 19 1/2 Hundred, das Rollen Blei 20 H., zu Newcastle 21 H., zu Stougton oder Stockton aber 22 Hundreds hält. Das Hundred Blei von diesen letztern Orten macht zu Amsterdam 101 Pf., das von Hull aber 108 1/2 Pf. aus.

Bleiasche ist ein Bleikalk, der sich wie eine Haut über geschmolzenes Blei setzt, oder auch, beim Reinigen des Bleies, als eine Schlacke in Gestalt eines Schaumes. In ein graues Pulver verwandelt und gesiebt, dient die Bleiasche zur Glasur der irdenen Waare,

als Zusatz zum Glase ꝛc.

Bleiblumen sind Theile, welche man durch die Sublimation des Bleies erhält. Sie setzen sich in Gestalt weißer Flocken an.

Bleiessig heißt ein Produkt aus Bleiweiß in Essig aufgelöst. Man gebraucht es in der Wundarzneikunst.

Bleifeder, s. Bleistift.

Bleigelb, Massicot, Sandir, fr. le massicot ist ein Pigment, aus Bleiasche durch fortgesetzte Hitze bereitet. Wenn man es etwas stark röstet, bis es röthlich wird, so heißt es eigentlich Sandir. Das meiste Bleigelb zieht man aus Holland, das beste aus England. In Holland macht man eine gemeine, mittlere und feine Sorte.

Bleiglätte, s. Glätte.

Bleiplatten, s Blei.

Bleipulver, fr. le plomb en poudre, ist ein Pulver, welches die Töpfer zum Glasiren der irdenen Geschirre gebrauchen. Man läßt dazu das Blei in einem irdenen oder eisernen Gefäße zergehen, und mischt darunter klein zerstoßene Kohlen, die hernach wieder davon abgewaschen werden. Auf solche Art läßt sich eher ein Centner Blei pulverisiren, als eine Unze im Mörser.

Bleisaffran, s. Minie.

Bleistift, fr. crayon, heißt ein in Holz gefaßtes länglichtes Stück Reißblei (die Verbindung des Eisens mit Kohlenstoff, aber nicht Wasserblei, Molybden), welches zum Zeichnen und Schreiben gebraucht wird. Es gibt solche Bleistifte von allerlei Dicke und Größe. Die Güte derselben wird durch die äussern Zeichen angedeutet, welche auf der Schale eingebrannt oder eingedruckt sind. Die englische Art ist unter allen die beste. Die Bleistifte werden auf eine sehr einfache Weise aus dem Reißblei verfertiget. Man schneidet dieses mit Sägen in dünne Täfelchen, und diese wieder in eben solche viereckigte Stifte, welche hernach in hölzerne eingerinnte Einfassungen sehr sauber und dicht eingepaßt werden. Wenn die Stifte nicht die gehörige Länge haben, so werden kürzere Stücke dicht daran angelegt, bis sie voll sind.

Eine geringere Art Bleistifte wird von gepülvertem Blei und Schwefel, welche zu einem Teige gemacht worden sind, auch wohl von gepülverten Reißblei, verfertigt. Kenner wissen diese aber bald von den andern zu unterscheiden, denn beim Zeichnen geben sie harte und rohe Striche. Sonst sind sie auch daran zu erkennen, daß, wenn man sie an ein angezündetes Licht hält, der Schwefel anfängt zu brennen. Viele solche Bleistifte werden in Deutschland gemacht, wo man Kohlenstaub zum Schwefel zusetzt. Endlich verfertigt man noch andere, wobei Harz zugesetzt wird, welche aber am Lichte wie Siegelwachs brennen.

Im Handel mit kurzen Waaren kommen täglich vor: Ordinaire schwarze Bleistifte und Röthelstifte, fr. Crayons de mine noire, et rouge ordinaires; feinere und dickere für Schreiner, plus fins et plus gros pour menuisiers; in Cedernholz, dicke, mittlere und dünne, en bois de cèdre, gros, moyens, minces, feine Probeblei und Röthel, von allerlei Größe, in Cedernholz auf englische Art, fins, façon angloises, de toutes grosseurs, rouges et noirs, en bois de Cedre; mit wohlriechendem Holz, auf englische Art, en bois de senteur, façon d'Angleterre; kleine dünne, in weissem Holz, das Zeichen eine Harfe, petits en bois blanc, avec marque à la harpe; in pflaumenbäumenem Holz, en bois prune; zu schiebende feine und gemeine, von 1 bis 5 Schiebern, à coulisse, à tiroir, simple, double, triple, quadruple, cinqdruples, fins et ordinaires. Sonst hieß auch Coulisse bei den Bleistiften so viel als douille bei den Leuchtern, und dann bedeutete Crayon à coulisse einen Bleistift, welchen man in einem stählernen, metallnen oder hölzernen Futteral mittelst eines kleinen Schiebers, wie ein Licht in dem Leuchter, auf- und abschieben konnte; diese Art ist aber seit der neuen Schiebereinrichtung nicht mehr Mode. Der Ausdruck Coulisse, Schieber, ist

geblieben, die Façon hat sich aber geändert. Bleistifte bei 4 Dutzend in Schachteln, en boites par 4 douzaines; feinere in Schachteln, mit 2, 3 bis 6 Lauten, plus fins en boites, à 2, 3 — 6 luts. Röthel- und Bleistifte ohne Holz, in Schachteln, rouges et noirs sans bois; in Kästchen, Stückweiß geschnitten, zu 1/4 Pf. en caissettes, taillés du poids de 1/4 de livre; flache Bleistifte, crayons plats; weisse oder Kreiden- und Wasserstifte, crayons blancs; vorne mit einem Hütchen oder kleinen messingenen Steckerlein, damit das Bleistift nicht abbreche, à chapeau ou couvert de cuivre; ordinaire in braunen Futteralen, ordinaires en étuis bruns; in Futteralen mit zinnernen Zwinglein, en étui à bout d'étain; in Futteralen mit elfenbeinernen ditto, en étui à bout d'ivoire; in Futteral mit einem beinernen oder messingenen Schräubchen, en étui à vis d'os ou de cuivre; ordinaire in buchsbaumnen Futteralen, ordinaires en étui de buis; in Futteral von Rosenholz oder Ebenholz, en étui de bois de rose et noir; in roth- und gelbhölzernen Futteralen, en étuis de bois rouge et jaune; feine in beinernen Futteralen, mit einer elfenbeinern Schreibfeder, fins en étuis d'os, avec une plume d'ivoire; in beinernem Futteral ohne Feder, étui d'os, sans plume; in solche mit Zollstäben, 4 bis 6zöllig, en étui, pied de Roi d'os de 4 à 6 pouces; in Elfenbein und Ebenholz, mit silbernen Zollstäben, en étui d'ivoire et de bois noir, garni d'argent; in Futteralen von Rosenholz mit Federmesser, avec canif, en étui de bois de rose. Bleistiftfutterale, oder messingene Bleifedern, oben mit einem kleinen Knopfe, porte-crayons, de cuivre à bouton; eckigte mit Ring, à coins, avec anneau; dergl. mit Schieber, zum Auf- und Abschieben des Bleistiftes, à coulisse ou à clisseau; wie eine Stange Siegellack gebildet, vernissé, façon de bâton de cire d'Espogne, avec canif. Bleistiftfutterale, beinerne, geformt wie ein Stümpfchen Licht, d'os façon de bout de chandelle, à vis.

Die verschiedenen Sorten der Nürnbergischen Bleistifte sind: 1) in weißem Holze Nro. 3. 4. 6. 8. 10. 12. 16. 20, à F; 2) in rothem Holze Nro. 4. 6. 8. 10. 12, à F; 3) kurze in Schachteln; 4) lange in Schachteln; 5) Probstifte in Schachteln, oder solche, die die Probe halten, d. h. im Feuer nicht in Stücke zerfallen; 6) Englische in Cedernholz, in Schachteln; 7) ordinäre Englische, in Cedernholz, dutzendweise; 8) feine Englische, dutzendweise; 9) mit Schiebern; und zwar einfach, doppelt, drei- und vierfach, dutzendweise; 10) geschnitten Blei (Reißblei) in 4 und 5 Kistel pr. Pf., und zwar lang, mittel und kurz; 11) geschnittener Röthel pr. Pf.; 12) Röthelstifte Nro. 4. 6. 8. 10 12. à F.

In Potsdam liefern Kromsbergs Erben I. Bleistifte in feinem Cedernholze: 1) Englische ächte Schieberstifte; 2) dergl. F F F, starke für Zeichner; 3) F F F, runde und breite, auch viereckigte, etwas schwächer als Nro. 2; 4) F F, runde von verschiedener Stärke des Holzes; 5) F. dergleichen; 6) M Schieberstifte; 7) M runde von verschiedener Stärke mit Spitzen; 8) M dergleichen, nicht zugespitzt; 9) O dergleichen. II. Bleistifte in gebeitztem und weißem Holze: 1) F S runde, auch viereckigte mit Spitzen; 2) F S dergleichen, nicht zugespitzt; 3) O S C. Nro. 1. stark und dick, auch zugespitzt; 4) O S C Nro. 2. etwas dünner, rund auch viereckigt; 5) O S C Nro. 3. noch dünner und zugespitzt; 6) O S C Nro. 4. dergleichen, nicht zugespitzt; 7) A S C, dergleichen. III. Rothstifte: 1) Englische F in Cedernholz,

Digitized by Google

ſtarke für Zeichner; 2) F, dünnere, mit Spitzen; 3) F ohne Spitzen; 4) OR in weißem Holz, ſtarke; 5) OR ſchwache. — Pfannenſchmidts Witwe und Sohn in Hannover liefern Bleiſtifte Nro. 1. 2. 3. in Cedernholz, u. Nro. 1. 2. in Lindenholz.

Bleitücher, unrichtig, ſtatt Bleichtücher; ſ. Bleichtücher.

Bleiweiß, (Cerussa) fr. blanc de plomb, it. biacca, ein Bleikalk, der gewöhnlich durch die Zernagung des Bleies mittelſt der Eſſigſäure entſteht, und vornehmlich von Malern, Lackirern, Apothekern, Wundärzten ꝛc. häufig verbraucht wird.

Es gibt verſchiedene Sorten dieſer Waare; die beſte darunter iſt das Kremſerweiß; hierauf folgt das venetianiſche in gar kleinen Hütchen, welche mit dunkelblauem oder blaulich grauem Papier umwickelt ſind. Die Formen dieſer Sorte ſind unten blos zugedreht, die jener aber mit Fäden zugebunden. Nun kommt das Bleiweiß von Genua, welches in kleinen Kiſten von 100 Pf. zum Handel gebracht wird; ferner das aus der Fabrik des Baron von Hekbert zu Klagenfurt. Außerdem gibt es noch engliſches Bleiweiß, holländiſches Bleiweiß ꝛc. Eine der beſten Bleiweiß-Fabriken in Deutſchland iſt die des Chr. Fr. Roeſe zu Eiſenach, welche dieſe Waare in dreierlei Sorten, nämlich ſogenanntes engliſches, mittelfeines und ordinaires, verhältnißmäßig gut von Qualität, und in billigem Preiſe liefert. Auch in Offenbach wird gutes Bleiweiß gemacht. Die gewöhnliche Bereitungsart des Bleiweiſſes iſt folgende. Dünne zuſammengerollte Bleiplatten werden in irdene Töpfe geſteckt, welche ſcharfen Eſſig in ſich enthalten. Die Platten dürfen aber den Eſſig nicht berühren. Deswegen befinden ſich Zungen oder Abſätze in den Töpfen, worauf die Bleirollen zu liegen kommen. Auch werden die Töpfe mit Bleiplatten zugedeckt. Man ſetzt ſie auf friſchem Pferdemiſt, umlegt ſie mit Miſt, gibt ihnen auch oben eine Miſtdecke, ſetzt wieder Töpfe auf dieſe, und ſchichtet ſo die Töpfe mehrfach übereinander. Nach 4 bis 6 Wochen, ſind die Bleiplatten von dem warmen Eſſigdunſte ſtark angefreſſen, und auf ihrer Oberfläche in einen weiſſen Kalk verwandelt. Dieſen Kalk klopft oder walzt man ab, mahlt und ſiebt ihn, eine Arbeit, die wegen des gefährlichen Bleiſtaubes nicht ohne Benetzung des Kalks, nicht ohne Bedeckung des Mundes und der Naſe und anderer Sicherheitsmaaßregeln geſchehen darf. Die Engländer verrichten alle dieſe Trennungs- und Zerkleinerungsoperationen in einer eignen treflichen Bleiweißmühle ganz unter Waſſer.

Von den in den Töpfen gelegenen Bleilamellen erhält man das reine Schieferweiß, welches in kleine Papiere pyramidaliſch gewickelt, getrocknet und ſo in Kiſten gepackt wird. Diejenigen Bleiplatten hingegen, womit die Töpfe zugedeckt waren, bekommen eine dickere Kruſte, aus welcher das gemeine Bleiweiß bereitet wird, welches man gewöhnlich mit Kreide verſetzt. Oft bildet man das Schieferweiß mit etwas Stärke und Waſſer zu einem Teige und giebt dieſen über eine geölte Platte. Das Kremſerweiß iſt reines Bleiweiß mit Gummiwaſſer getränkt. Vermengt man Bleiweiß mit einer Gummi- oder Leim-Auflöſung ſo nennt man es auch Leimweiß, zum Unterſchiede des Oelweiſſes oder der Verbindung des Bleiweiſſes mit Oel. Perlweiß iſt mit etwas Berlinerblau verſetzt; ſ. auch Kreideweiß.

In Amſterdam waren die Preiſe des Bleiweiſſes gewöhnlich: Bleiweiß in Papier für 100 Pf. in Kur. 8 1/2 bis 13 1/2 Gulden, in Stücken 13 1/4 fl.; in kleinen Kuchen 16 1/2 fl.; in Schiefern oder Schulpen 16 fl. — In Hamburg wird das Bleiweiß bei 100 Pf. contant in Kurant verkauft. Das holländiſche koſtet gewöhnlich 32 bis 48 Mark, das engliſche 45 Mark. Das Bleiweiß hat die gehörige Güte, wenn es recht ſchwer, fein und zart, ausnehmend weiß, dabei wohl trocken, auch nicht hart und brüchig iſt; das, welches unrein ausſieht, ins Graue fällt, und

leicht zerbröckelt, taugt nichts. Auch muß man sich vor solchem Bleiweiß in Acht nehmen, welches ohne Papier in Fässer eingeschlagen ist; dieses ist allemal unrein, und daher schlecht zu gebrauchen. Man zieht das englische Bleiweiß von London oder Hamburg das holländische von Amsterdam u. Rotterdam, u. s. w.

Die Verfälschung des Bleiweißes mit Kreide entdeckt man schon an der gelblichten Farbe, an der größern Härte und an dem Gewicht auf der Hand. Wenn man ein Stück vom verdächtigen Bleiweiß mit einem gleich großen Stück des ächten zusammenhält, und beide auf die Waage legt, so ist das unverfälschte immer schwerer, als das andere. Will man genau die Menge von der beigemischten Kreide wissen so reibe man 2 Loth von dem verdächtigen Bleiweiß mit 1 L. trockner Potasche, und 1/2 Loth Kohlengestübe gut unter einander, und schmelze alles in einem zugedeckten Tiegel über starkem Feuer zusammen. Das Bleiweiß wird in dieser Verbindung wieder zu Blei, und so viel als die 2 Loth Bleiweiß Abgang am Gewicht leiden, so viel war auch Kreide unter dem Bleiweiß. Doch muß man immer den zehnten Theil für die Säure abziehen, die allzeit im Bleiweiß steckt.

Gießt man eine schwache Salzsäure auf das Bleiweiß und läßt diese eine Zeitlang darauf stehen, gießt aber hernach die Solution ab, und vermischt sie mit einer Potaschenlauge, so wird die Kreide dadurch niedergeschlagen und fällt zu Boden. Am besten aber überzeugt man sich von der Güte des Bleiweisses, wenn es, mit Oel durchknetet, in einem glühenden Löffel leicht zu einem Korne zusammengeht, ohne daß etwas unreducirtes zurückbleibt. Der Gewichtsabgang zeigt die Menge der entwichenen Luft an. — Bisweilen ist auch etwas Kienruß unter das Bleiweiß gemischt, damit es ein graues Ansehen bekomme; bisweilen auch crystallisirter Grünspan, damit es einen bläulichten sanften Schein erhalte.

Aehnlichkeit mit dem Bleiweiß hat der Zinkkalk, und die gereinigte Alaunerde. Daher können beide auch in der Wassermalerei mit Nutzen gebraucht werden.

Bleiweiß (schwarzes), ist entweder die Benennung des Reißbleies oder des Wasserbleies, s. Wasserblei, Reißblei.

Bleizucker, Bleisalz, Saccharum Saturni, sal saturninum) nennt man ein essiggesäuertes Blei in weissen nadelförmigen Krystallen, welches man auf folgende Art verfertigt. Man kocht das fein zerstoßene und gesiebte Schieferweiß in destillirtem Essig, der in bleiernen Kesseln sich befindet. Hernach siltrirt man die Flüssigkeit und läßt das darin aufgelöste Bleisalz in kleinen bleiernen Kasten krystallisiren. Von dem süßlichen Geschmacke hat der Bleizucker seinen Namen erhalten. Die Materialisten führen ihn in Krystallen und auch in Pulver. Man gebraucht ihn unter andern als Beitze in den Katundruckereien, mißbraucht ihn aber auch auf eine der Gesundheit sehr nachtheilige Weise zur Verbesserung des Geschmacks saurer Weine. Als Arznei wird der Bleizucker meistentheils nur äusserlich mit Pomade gegen Entzündungen, und zuweilen (doch immer sehr behutsam) innerlich wider die Bräune, den Durchfall u. ähnliche Uebel angewandt. Heutiges Tages verwerfen erfahrene Aerzte den innerlichen Gebrauch lieber ganz. Im Ganzen wird diese Waare aus England und Holland, vorzüglich aus Rotterdam, gezogen, indessen liefern ihn auch verschiedene deutsche chemische Fabriken.

Blicourts, eine Art Serschen, welche um der Stadt Beauvais in Frankreich gewebt werden. Sie sind in Stücken von 20 bis 25 Stab.

Blois- oder Bleoisweine, sind gute Sorten Franzweine, welche man in der Gegend von Blois zieht. Sie bestehen insonderheit aus folgenden rothen und weissen Sorten: Côte-de Noe, Vineuil und saint Claude, (weisse Weine); Auvergnac und Lignage (rothe). Vin noir, heißt ein sehr gedeckter oder dicker und dunkelrother Wein, der zum Anfärben der weissen Sorten dient. Man kann mit einem Fasse des letztern wohl 10 Fässer

Digitized by Google

weissen roth färben. Man bezieht die Weine von Blois oder von Orleans. Sie sind in Tonneaux von 2 Pieces oder Stücken, jedes von 240 pariser Pinten.

Blockzinn, fr. étain en bloc, nennt man das englische Zinn, welches in viereckigten Blöcken von 2 Fuß Länge, 1 Fuß Breite und 8 Zoll Dicke zum Handel kömmt. Ein solches Stück wiegt gegen 3 Centner.

Blonden, fr. blondes, it. bionde, eine Art sehr dünner und durchsichtiger geklöppelter Spitzen aus roher Seide, von allerlei Farben, Breite und Mustern, die besonders zu Hauben, Manschetten, Kleiderbesatz, Einfassung der Halstücher und Schürzen und vielerlei Frauenzimmerputzes angewandt werden. Es gibt seidene, halbreiche, u. s. w. Man unterscheidet sie in mehrere Gattungen, z. E. in Modeblonden, die mehr nach dem veränderlichen Geschmack, als mit mühsamer Kunst verfertiget werden, daher sie auch den französischen Namen blondes de fantaisie führen; in Schmelz- oder Schenillblonden, Points à la Reine, u. dgl. Die französischen Blonden sind die besten und auch die wohlfeilsten. Indessen macht man sie jetzt auch in Deutschland schon häufig und von guter Art, vornehmlich in Sachsen, und zwar meistens im Erzgebirge und Vogtlande, z. E. zu Annaberg, Schneeberg, Krottendorf, Auerbach und bei Dresden. Die Oerter, welche in Frankreich diesen Artikel liefern, sind Bas bei Monistrol, Bauzac, Bezulelong bei Gisors, Chambly, Chantilly 10 Meilen von Paris, Courcelles bei Caen, Enguyen, Ermont, Escouin, Goussainville, Louvres und Marlyla-ville bei Paris, Marsac bei Ambert und Lusarches.

Blumen, natürliche, (Flores) ein bekanntes Produkt der Natur, von dem es unzählige Gattungen auf der weiten Erde gibt, die sich durch Gestalt, Farbe oder Geruch von einander unterscheiden. Die Blumen werden theils von den Materialisten und Apothekern zum Arzneigebrauch, theils von Handelsgärtnern, Blumisten und Blumenhändlern zum Nutzen der Haushaltung, zur Vergnügung der Sinne, u. dgl. geführt. Der beträchtlichste Handel mit Blumen zum Vergnügen wird in Holland getrieben. Die Haarlemer haben noch immer die treflichste Blumenpflege in ganz Europa; dahingegen die Einwohner von Lisse, Wassenaar und Noortwyck sich im Erziehen, Trocknen und Zubereiten medizinischer Kräuter und Blumen sehr auszeichnen.

Hauptartikel des Blumenhandels sind jetzt die Tulpen, wovon es Sorten gibt, die wie z. E. Dom Quevedo, Valentinier, 30 bis 40 Fl. das Stück kosten; ferner Ranunkeln, Aurikeln, Anemonen, Tazetten, Fritillarien, Hyacinthen, u. s. w. Auch nach Hamburg und in die umliegende Gegend wird von Holland aus ein beträchtlicher Handel mit Blumenzwiebeln getrieben. Die Blumisten in Holland und Deutschland geben alle Jahr lange Verzeichnisse ihrer Artikel im Druck heraus, woraus die Liebhaber solcher Sachen die Arten, Namen und Preise des Vorraths ersehen können. In Haarlem zählt man gegen 2000 Spielarten von Hyacinthen, worunter die gelben die kostbarsten sind. Eine einzige Hyacinthenzwiebel wird oft mit 150 holl. Gulden bezahlt.

Mit Zwiebeln verschiedener Blumengewächse, z. E. Tuberosen, Hyacinthen und Narcissen, treibt die Insel Malta einen einträglichen Handel nach Italien und Konstantinopel. Auch Nimes und Beziers in Frankreich liefern viele Zwiebeln, Blumengewächse und Sämereien zum Handel.

Blumen, künstliche, oder Putzblumen, fr. fleurs artificielles, it. fiori fattizj oder artificiati, sind allerlei durch Kunst nachgeahmte Blumen von verschiedenen Materien, vorzüglich aus den nach dem Abhaspeln übrig bleibenden Coconshäuten der Seidenwürmer, (wo man sie denn Italienische Blumen nennt) aus Batist, Taffet, Federn u. dgl. Sie werden häufig zum Kopfputz der Frauenzimmer, und zu Zimmerverzierungen verbraucht. Die schönsten wurden

ehedem in Frankreich und Italien gemacht, jetzt aber werden sie eben so gut zu Brüssel, Wien, Hamburg, Nürnberg, Berlin ꝛc. verfertigt. Die kleinern Blumen sind in Cartons von 20 oder 24 Dutzend, die größern aber, (z. B. die Brustbouquette) sind Dutzendweise zu haben. Man hat solche, die in den Schachteln nur nach einerlei Gattung sortirt sind; aber auch solche, wo 5 bis 6 verschiedene Arten Blumen beisammen sich finden. Die Verfertigung der italienischen Blumen geht so von statten: Nachdem man die Coconshäute gereinigt und gefärbt hat, so bildet man sie mit stählernen Stanzen auf einmal in großer Menge zu solchen Blättern, wovon man Blumen zusammensetzen will. Dann gibt man ihnen das Gerändelte, Gebogene, Gerundete ꝛc. durch ein erwärmtes besonders dazu geformtes Eisen. Die Stängel macht man von Draht, und bewikkelt sie mit grüner Seide. Durch Benetzen mit destillirten Oelen gibt man den Theilen bei der Zusammensetzung ihren natürlichen Geruch. Zu den Blättern großer Blumen nimmt man auch steifes Papier, Pergament, Flor, Taffet ꝛc. Oft muß Sammet dazu genommen werden, wenn das Aeußere einer Blume sammetartig ist, wie z. B. die Ranunkeln. In Italien treiben noch jetzt Genua, Mayland, und Bologna einen artigen Handel mit solchen Blumen, besonders nach England, Polen, Rußland und der Levante. Die von Galetseide gemachten Blumen nennt man zu Rom, Bologna ꝛc. fiori di bozzi. Die schönsten und täuschendsten künstlichen Blumen wurden ehedem in Paris gemacht. Jetzt wetteifern mit ihnen aber auch manche in Deutschland verfertigte, namentlich die Berliner aus der Friedelschen Manufaktur. Aus dieser erhalten wir: Extra Kopf- und Bruststräußer, dutzendweis; feine Kopf- und Bruststräußer; dergl. Nro. 1. 2. 3.; dergl. mittelfeine Nro. 3 1/2 u. 4.; dergl kleine Nro. 4 1/2 u. 5; einzelne Zweige Nro. 1.; Besatz- oder Garnirblumen Nro. 2. 3; große Rosenbouquets; kleine Nro. 1. 2. 3; große Guirlanden extra Nro; dergl. große Nro. 1. 2; mittlere dergl. Nro. 3; kleine dergl. Nro. 4; dergl. 6 Stab lange; und kleine zur Florgarnirung. Jährlich sollen in dieser Fabrik über 1000 Pf. Coconshäute verbraucht und daraus für 15000 Rthlr. Blumen verfertigt werden. — Billroth in Hamburg liefert außer allen Blumengattungen und aufgelegten Arbeiten, auch über 500 verschiedene Blätter zum eignen Belegen.

Die Federblumen werden von Taubenfedern zu Rom, Neapel, Pistoja, Mantua, Pisa, zu Chiavari, 8 Meilen von Genua, und zu Genua selbst, am besten gemacht. Es gibt so feine Sorten, daß das einzelne Sträußchen auf der Stelle mit ein paar Louisd'or bezahlt wird.

Auch aus Stroh macht man Blumen und Bouquettes; s. Strohwaaren. Pelletier zu Paris macht sogar hölzerne Blumen. Die gläsernen Blumen sind keine Mode mehr.

Blumenkohl, Karviol, (Brassica cypria, cauliflora,) ein weißblumigter, bei uns sehr bekannter Kohl, den man häufig zu Speisen verbraucht. Der beste Blumenkohlsamen kommt aus Cypern und andern Gegenden des Archipelagus, so wie auch aus dem Genuesischen in Italien. Jener bringt größere, mehrere und schmackhaftere, dieser aber mit Blättern durchwachsene Blumen hervor. Seit einiger Zeit zieht der Samenhändler guten Samen von Hamburg und Amsterdam.

Blumly-Leinwand, eine geblümte Leinwand aus der Schweiz, besonders aus dem Canton Bern.

Blutholz, engl. Bloodwood, ein amerikanisches Holz von sehr hochrother Farbe, das als Farbematerial verbraucht wird. Man fällt es in der Gegend von Nicaragua in Südamerika auf der Halbinsel Yukatan, und bringt es geschält und ungeschält von Jamaika zum Handel. Es ist eigent-

Digitized by Google

lich das englische Blauholz oder Indianholz. Man zieht es von London, wo es nach Tonnen von 20 Centnern gehandelt wird.

Blutstein, (Haemathites) fr. ferret d'Espagne, oder pierre sanguine, ein dunkelrother, harter und schwerer Eisenstein. Je feiner dieser Stein zerrieben wird, desto röther sieht das Pulver aus. Er findet sich in Spanien, in verschiedenen Provinzen Frankreichs, vornehmlich im Elsaß, in Lothringen, in Foix, in Deutschland aber in Böhmen, Schlesien, Sachsen ꝛc. Der spanische soll der vorzüglichste seyn, und dieser wird auch von Vergoldern, Gold- und Silberarbeitern zum Poliren ihrer Waare angewandt; die andern verbrauchen die Maler, Apotheker und Zeichner.

Blutwurz, Tormentill, Ruhrwurz, Heilwurz, (Tormentilla erecta L. Consolida rubra, radix dyscenterica) ein Kraut mit vierblättrigen regulairen Blumen und unbedeckten Samen, das allenthalben in etwas sandigem Boden wächst. Die Wurzel wird oft in der Medizin gebraucht. Die beste ist die, welche man von den Alpen und aus den Pyrenäen erhält.

Boberellen, s. Judenkirschen.

Bobinen, s. Spulen.

Boccadilles, it. boccadiglie, nennt man die einfachen schlesischen Platilles und die Jauersche Leinwand. Sie ist 6/4 E. breit und in Stücke von 1/4 Ellen geschnitten. Sie wird in großer Menge nach den französischen und holländischen Kolonien ausgeführt, und da insonderheit zu Hemden für die Neger angewandt. Die böhmische Sorte ist auch 6/4 breit und 14 1/2 prager Ellen lang; dabei in kleine Rollen zusammengelegt, und in dunkelgraues Papier eingeschlagen; s. auch Platilles.

Boccages, nennt man besonders die gezogenen Tischzeuge, welche in der Gegend von Caen gewebt werden. Es sind allerlei Figuren, Bilder, Landschaften u. dgl. hineingewürkt. Sie halten, so wie die Gronades, 2/3 Stab in der Breite und 50 in der Länge. Das Stück Serviettenzeug enthält 4 Dutzend Servietten.

Bock, Ziegenbock, ein bekanntes Thier, das uns manche zum Handel dienliche Artikel liefert. Mit den Fellen wird vornehmlich aus Cur- und Liefland nach den Seestädten ein beträchtlicher Handel getrieben. Diese Felle werden an die Corduanbereiter und Weißgerber abgesetzt. Man zieht sie häufig von Libau und Memel. Sie sind 7 bis 8 Pf. schwer, und werden nach Dechern von 10 Stück gehandelt. Die Felle müssen übrigens gleich dick von Leder, recht geschmeidig, auch ohne Schnitt und ohne Löcher seyn, wenn nichts an ihnen auszusetzen seyn soll. Persianische Bockfelle bringt die holl. ostind. Kompagnie zum Verkauf. Die Felle von den Ziegen- und Schaafböcken werden sowohl zu Stiefeln und Schuhen, als auch zu Beinkleidern und andern Kleidungsstücken gegerbt. Wenn die Felle gewalkt sind, so kann man elastische Stiefelschäfte daraus verfertigen, die gut an die Beine anschließen.

Der Talg von diesen Thieren kommt in die Apotheken. Die Haare verarbeiten die Sattler, Stuhlmacher, Perukkenmachen, u. a. In Rußland hat man auch gute Strümpfe daraus gemacht. Eben so verfertigt man Stricke, Pinsel und Hüte davon. Bockhaare und Bockhörner liefert besonders Reval. Die letztern handelt man bei 1000 Stück.

Bockleinen, Buchleinen, fr. Librets holl. Bookjes span. Libretes, eine ordinaire deutsche Leinwand, die vornehmlich die Holländer und Hamburger aus Schlesien und Sachsen ziehen, bei sich bleichen und zurichten, hernach unter dem Namen Haarlemerlinnen, Libretes, nach England, Spanien, Portugal und Italien verfahren. Eine Art davon ist aus weißgebleichtem Garne gewebt, die andere ist blau und weiß gestreift oder gegittert; letztere wird besonders in und um Lauban in der Oberlausitz gemacht, und in großer Menge nach Westindien und Amerika verschickt. Auch Romberg in Böhmen liefert jetzt

sehr häufig blau streifige Buchleinen in Stücken von 72 Ellen, 5/4 breit, die im Sortiment 12 bis 14 fl. kosten.

Bocksbart, Artifi Tragopogon, fr. barbe de bouc, ein Kraut, das hie und da auf unsern Wiesen wächst, und im Junius oder Julius blüht. Es hat Blätter wie der Saffran, aber etwas breiter und länger, und wächst etwa eine Elle hoch. Die Blumen sind gelb, wenden sich stets nach Morgen, und zerstäuben zuletzt in Wolle. Sie hinterlassen einen länglichtrunden, streifigten und schwärzlichten Samen. Die Wurzel wird zum Salat genommen, und auch in der Medizin gebraucht.

Bockshorn, s. Johannisbrod.

Bockshornsamen, Griechischheu, (Trigonella Foenugraecum) wird in Deutschland jetzt häufig gewonnen und zum Handel gebracht. Man hat von diesem Artikel, dessen Namen von der Gestalt seiner Schoten herrührt, eine zahme und wilde Art. Die erstere ist ein großer Klee, der in Gärten gesäet wird. Diese Art hat weisse und blaue Blumen, wie Glocken, und Schoten, die wie Bockshörner geformt sind. Die andere Art wächst auf Bergen in Gebüschen, und ist den großen Wicken ziemlich ähnlich. der Same, der aus ungleich viereckigten, mit einer Furche bezeichneten gelben Körnern besteht, wird in Apotheken zu erweichenden und zertheilenden Umschlägen u. dgl. und in Färbereien zum Gelbfärben angewandt. Auch die Roßärzte Fuhrleute und Bauern verbrauchen viel davon als Arznei für die Pferde und das Rindvieh. Der Same muß schön groß, hart, dürr, und dabei hellgelb von Farbe seyn. Man gewinnt jetzt diesen Artikel häufig um Bamberg, Nürnberg und an andern Orten.

Bockspeterlein, s. Pimpinell.

Bocqueralen, zu Hamburg die gefärbten Futterleinen.

Bodeneisen Boden- oder Bordbleche, sind schwarze Bleche, die zu Salzpfannen in Siedereien, und verzinnt auch zu Pontons gebraucht werden. Sie sind stärker größer, als die gewöhnlichen Sturz- oder Kreuzbleche. Das Fas enthält 600 Stück. Sie sind 3/4 bis 11/16 Elle breit, und 5/8 bis 3/4 E. lang und 3 Zoll dick.

Bodenholz, Bodenstäbe, fr. bois pour fonds, das Holz zu den Böden der Pipen, welches 5 bis 7 Zoll breit ist und zu Hamburg bei Groß Tausend von 1200 Stück gehandelt wird. Man nennt aber auch Bodenholz alles eichene, buchene ꝛc. Holz von 5 bis 10 Fuß Länge u. 2 Zoll Dicke, zu Faß- und Tonnen-Böden dienlich. Dieses wird nach Fuß gehandelt. Es hat gemeiniglich einerlei Preis mit dem gleichartigen Stabholze.

Bodenkupfer, heißt das Kupfer in dünnen Platten, welches zu Böden der Theekessel u. dgl. dient, und auch in den Grünspanfabriken angewandt wird. Die letztere Sorte ist die wohlfeilste. Das Sch. Pf contant kostet in Hamburg 92 Rthlr Banco.

Boegspriete, heißt das Mastholz, welches vorn an den Schiffen herausliegt. Es ist 9 bis 12 Palmen dick, und 30 bis 35 Fuß lang. Die Handlung zieht diesen Artikel häufig aus den Häfen an der Ostsee, von Riga, Memel, u. s. w. Es ist nach Verhältniß der Dicke um 25 Procent wohlfeiler, als ordentliche Masten.

Böhmische Leinwand, s. Leinwand.

Böhmische Polir- u. Schleifsteine, sind dünn und schmal geschnittene Steine, die den Gold und Silberarbeitern zum Abschleifen ihrer Waare dienen. Böhmen versorgt damit alle Gegenden von Europa. Sie kommen in zehnerlei Nummern zum Handel, sind 4 bis 7 3/4 Zoll lang, und gelten 6 bis 20 fl das Tausend.

Böhmische Schocke, eine ordinaire 5 bis 6/4 br. Leinwand, in Schock von 60 Ellen, die in der Gegend um Reichenberg, Friedland, Opotschna ꝛc. gemacht und meistens zum Druck verbraucht wird. Sie gilt im Sortiment 8 bis 18 fl. s. Leinwand.

Böhmische Glaswaare zeichnet sich durch ihre Weisse, Härte und Festigkeit aus. Die Böhmische Glas-

Digitized by Google

waare besteht aus sehr vielen Artikeln, z. B. aus rohen und geschliffenen, aus gekugelten, geschnittenen, gemalten, vergoldeten ꝛc. Das böhmische Tafelglas soll noch besser abgekühlt seyn, als das englische; s. Glaswaare.

Böhmische Steine, und zwar ächte böhmische Steine, nennt man mancherlei Sorten Edelsteine, welche man in Böhmen findet, z. B. Diamanten (aus der Iser), Rubine (vom Riesengebirge), Saphire, vorzüglich aber Granaten, Jaspis und Serpentin, weil jene edlern Steine von keiner besondern Güte sind. — Unächte Böhmische Steine sind eine Art Glasfluß.

Böhmische Weine, rothe und weisse, werden bei Leutmeritz, Laue, Außig, Carudim ꝛc. gewonnen.

Bönderfaar, eine Art Schaafe auf der nordöstlichen Seite von Jütland, von welchen die beste Jütländische Wolle fällt.

Bodiasse, chinesische ordinaire Seide, die uns die holl. ostind. Kompagnie liefert. Sie ist etwas geringer als Cantonseide, und kömmt in fünf, durch Buchstaben bezeichnete Sorten zum Handel.

Bofist, Bovist, (Bovista, Crepitus lupi, Fungus orbicularis,) ein runder eiförmiger Schwamm, welcher fast keinen Stiel hat, anfangs mit einer weissen Haut überzogen, und mit weissem Mark angefüllt ist. Diese Haut wird hernach bleichfarben; das Mark aber verwandelt sich, wenn es verdirbt, in ein dürres, stinkendes, braunes Pulver. Das Gewächs kommt besonders auf treckenen Wiesen hervor. Es hat eine zusammenziehende Kraft, weswegen es als Arznei gebraucht wird.

Bohlen oder Dielen, nennt man beim Holzhandel eine Art starker Breter oder Pfosten, die 5 bis 6 Zoll dick sind, und von Tischlern und Zimmerleuten häufig gebraucht werden. Die schwächern Sorten wendet man zu allerlei Böden, Treppen und Stiegenstufen an. Mit Bohlen wird zu Hamburg ein beträchtlicher Handel getrieben. Die eichenen werden nach Schocken von 60 Craveelen gekauft. Weil sie aber von verschiedener Dicke und Länge sind, so werden von den 2 1/2 Zoll dicken für eine Craveele 24 Fuß Länge, von den dreizölligen 15 Fuß, von den vierzölligen 10 Fuß, u. s. w. gerechnet. Die gesägten Bohlen oder Bretbohlen sind nicht dicker, als 1, 2 bis 3 Zoll. Die blos gespaltenen, halb erwachsenen Bäume, worauf das Klafter- oder Brennholz mit Flößen zugeführt wird, heißen Carinbohlen, wenn sie aber in 3 oder 4 Stücke zerhauen, und zu Einfassungen der Gärten und Höfe gebraucht werden, so bekommen sie den Namen Zaunbohlen oder Planken. Auch zum Schiffsbau werden sehr viele Bohlen verbraucht. Die besten sind die, welche mit der Hand genau nach dem Faden geschnitten worden; die auf Mühlen geschnittenen werden viel weniger geachtet.

Bohnen, (Fabae,) fr. haricots, it. fave oder favette, eine bekannte Art Hülsenfrüchte, wovon es unterschiedliche Sorten gibt, die theils grün, theils getrocknet, zur Speise, auch zuweilen zur Arznei verbraucht werden. Man unterscheidet sie in Saubohnen oder Pferdebohnen, große Bohnen oder Phaseolen, Zwergbohnen, Vitsbohnen, u. s. w. In Hinsicht auf den Samen theilt man diesen Artikel in Zwergbohnen und hochwachsende Bohnen, so wie in frühzeitige und späte ein. In Frankreich rechnet man unter die erstern die gelben zarten Bohnen und die sogenannten haricots allemands. Die von Soissons sind an und für sich eine vortrefliche Art, sie kommen aber spät. Unter den Zwergbohnen bemerkt man die weissen holländischen, die haricots de Laon, die blancs flagellés, die schweizerschen, die von Cherbourg, die gelben Frühbohnen, die gelbe Sorte ohne Pergamenthaut, die rothen, die Schwefelbohnen, u. s. w.

Der größte Handel mit diesem Artikel wird in den Seestädten getrieben, wo man ganze Schiffsladungen davon ein- und ausführt. Die Seeleute ge-

brauchen die Bohnen häufig zu ihrer Kost, weswegen bei Schiffs-Ausrüstungen große Partieen angekauft werden. Die Oerter und Länder, welche zu diesem Behuf die meisten Bohnen zum Handel liefern, sind Seeland und Frießland, Hamburg, Danzig, Königsberg, Emden in Ostfrießland, Licata und Marsala in Sicilien, Saumur in Frankreich ꝛc. Die französischen Seeörter ziehen ihre Bohnen zum Theil aus der chem. Normandie und Picardie, vornehmlich von Ducler bei Rouen. — England und Irland liefern eingesalzene oder eingemachte Bohnen für Schiffsleute, Negersklaven ꝛc. in großer Menge.

Auch in der Arznei finden die Bohnen ihre Anwendung. Die Brühe von den Hülsen wird gegen Schärfe des Urins, das Mehl zu Umschlägen, und das abgezogene Wasser als ein Schönheitsmittel gebraucht. Das Salz aus der Bohnenblüte ist als ein treffliches Harntreibendes Mittel bekannt.

Die Bohnen werden zu Hamburg nach Lasten, von 60 Faß, und zu Amsterdam die Pferdebohnen ebenfalls nach Lasten die kleinern Bohnen aber Sackweise gehandelt. 36 Säcke machen eine Last. Sicilien handelt den Artikel nach Salma grossa.

Bohnen, römische, s. Palmach ist.

Bohnenbaumholz. Dieses Holz, von dem auch in mehreren Gegenden Deutschlands wild wachsenden Bohnen- oder Linsenbaume (Cytisus laburnum), ist hart, nimmt eine schöne Politur an, hat eine angenehme gelbe oft mit Adern durchzogene Farbe, und wird zu Tischen, Stühlen, Bettstellen, Flöten ꝛc. verarbeitet. In Frankreich nennt man es Alpen-Ebenholz, ebenier des alpes.

Bohrer, Näber, Nöber, nennt man eiserne gut verstählte Werkzeuge, welche die Tischler, Zimmerleute, Röhrenmacher und viele andere Handwerker gebrauchen, um damit Körper zu durchlochen oder auszuhöhlen. Sie werden von Sägen- und Näberschmieden, hie und da auch von Zirkelschmieden verfertigt, und machen eine Waare der Eisenhändler aus. In Hinsicht der Körper die damit gebohrt werden sollen, theilt man sie in Holz- Metall- u. Steinbohrer ein. Die erstern werden am häufigsten gebraucht und am meisten zum Handel gemacht. Die Holzbohrer sind entweder Löffelbohrer oder Schneckenbohrer. Bei jenen befindet sich an der Stange eine halb ausgehölte schneidende Walze, die vorn wie ein Löffel abgerundet ist. Eine oder auch beide Seiten dieser hohlen Walze, welche das Schneiden verrichten, sind verstählt. Schneidet nur eine Seite, so heißt das Werkzeug Einschneider, im andern Fall aber Zweischneider. Manche dieser Bohrer sind gerade-löfflicht, andere aber fangen breit an, und endigen sich trichterförmig. Der Zweischneider ist an der löffelartigen Spitze, damit er gut fasse, vorn aufgeschlitzt; er erhält dadurch einen vorstehenden Angriff. Die Schneckenbohrer haben gewundene Schärfen und eine schraubenartige Spitze; sie dringen zwar schärfer ein, als die Löffelbohrer, spalten aber auch das Holz eher. Die gewöhnlichen Holzbohrer macht der Zeug- oder Cirkelschmied. Die Metallbohrer verfertigen sich gewöhnlich die Metallarbeiter selbst. Die größten Metallbohrer sind diejenigen, welche man zum Ausbohren der Kanonen und großer eiserner Cylinder gebraucht. Die Steinbohrer haben mehr die Gestalt der Meisel, als der Bohrer, weil sie mehr meiseln als bohren müssen. — Löffelbohrer braucht man insonderheit beim Ausbohren des Horns und der Knochen.

Nach der mancherlei Bestimmung der Bohrer hat man Handbohrer, Windelbohrer, Zwickbohrer, Hohlbohrer, Pfeifenbohrer, Faßbohrer, Kanonenbohrer u. s. w. Die Röhrenmeister, Nademacher und Stückgießer gebrauchen die größten Sorten. Die Bohrer sind überhaupt so nützliche Werkzeuge, daß sie nicht leicht ein Handwerker, der in Holz, Eisen, u. dgl. arbeitet, entbehren kann. Die englischen Eisenfabriken liefern die

Digitized by Google

Bohrer vorzüglich gut und in großer Menge. Aber auch sehr gut werden sie in Steyermärkischen, zu Ruhla und in andern deutschen Eisenfabriken verfertigt. Es kommt bei diesen Instrumenten, wenn sie vollkommen gut seyn sollen, hauptsächlich darauf an, daß sie gut gehärtet, weder zu hart, (damit sie nicht springen und nicht leicht brechen) noch auch zu weich sind ꝛc. (damit sie sich nicht biegen). Man handelt die Bohrer Dutzendweise.

Boi, oder Boy, ein leichtes tuchartiges Gewebe, woran die Kette von gekämmter Wolle ist. Es hat mit gepreßtem Flanell große Aehnlichkeit und ist nur schwach gewalkt. Die beste Boi wird in England gewebt. In Deutschland macht man sie häufig zu Gera im Voigtlande, zu Borna im leipziger Kreise, zu Oderan im Meissenschen; und diese Sorten verkauft man in Menge für englische Waare. Diejenigen Sorten, welche in der Mark Brandenburg und in andern Gegenden der preussisch. Staaten fabricirt werden, sind in Stücken von 100 bis 120 berliner Ellen, und 4/4 breit. Die bö mischen Sorten werden größtentheils von zweischüriger Wolle, die ordinairen wohl gar nur von Weißgerberwolle gemacht.

Die Güte dieses Artikels hängt zunächst von der Feinheit des dazu genommenen Fadens ab. Man trägt das Zeug nicht blos weiß, sondern auch schwarz gefärbt. In den preussischen Ländern unterscheidet man es hauptsächlich in Presboy und Montirungsboy. Der erstere, welcher gewalkt wird, ist 2 Ellen breit und 60 Ellen lang. Montirungsboy hingegen ist nur 1 Elle breit, aber 120 Ellen lang.

Boja, oder radica del boià, in Italien und im Archipelagus dieselbe Art Färbewurzeln, welche in Frankreich, besonders zu Marseille, unter dem Namen Lizary oder Alizary bekannt sind, und da häufig zur Färberei verbraucht werden. Sie kommen in Säcken oder Ballen, die einen türkischen Cantar im Gewicht halten, von der Insel Cypern zu Markte. s. Krapp.

Boiseries heißen in Frankreich, allerlei hölzerne Ackergeräthe, Werkzeuge für die Handwerker, Landleute, u. s. w. Ein großer Theil hiervon kommt aus Bourgogne, Roussilon, ꝛc. auf die inländischen Märkte; feinere Sorten, z. E. Spinnräder von feinem Holze, liefert unter andern Beziers im ehemal. Languedok.

Boites, im französischen Handel, Kästchen, Schachteln, Dosen und Büchsen. Boites en paquet, piles, nids, oder familles de boites, Einsatzschachteln, Schachteln in Sätzen. Boites-feuilles, Folien-Schachteln. Boites à éponges, Schwamm- oder Riech- und Schlagbalsambüchschen. Boites à battefeu, Feuerzeuge. Boites à couleurs, so viel als Couleurs en caise, Farbenkästchen. Boites de montre, Uhrgehäuse. Boites blanches carrées et cousues, Rothbandschachteln. Boites de fer blanc peintes, lakirter Einsatz. Boites à quilles, Kegelschachteln. Boites à pillules carrées brunes, Pillenschächtelchen. Boites avec sauteurs simples et doubles, hölzerne Springbüchsen, einfache und doppelte Boites de sapin peintes, d'etain, de laiton, à vis, ovales et rondes, eyrunde und runde bemalte Schraubbüchschen, von weichem Holz, zinnerne u. messingene. Boites microscopiques, Ruckschachteln, u. s. w.

Bokas, eine Gattung baumwollener blauer und weisser Tücher von Suratte.

Bolbecs, rohe, und weißgebleichte Leinen, die häufig in der ehemal. Normandie verfertigt werden. Die feinen werden zu Hemden und Bettüchern, die rohen und gröbsten aber hauptsächlich zu Strohsäcken gebraucht. Sie halten 5/16 Stab in der Breite. Denselben Namen hat auch eine Art bläulicht gefärbter Leinen, welche dort verfertigt werden, und in Frankreich unter der Benennung toiles bleues en réserve bekannt sind. Sowohl diese als jene werden wegen ihrer Güte und Dauer sehr geschätzt.

Boldus, oder holländische Bänder von Herzogenbusch, die in Päcken von vier od. sechs Dutzend Stück zum Handel kommen.

Boletus cervinus, s. Hirschschwamm.

Digitized by Google

Bollen, heißen in Holland, besonders zu Amsterdam, die rohen Diamanten.

Bolletrieholz, Pferdefleischholz, eine ausländische Holzart, die uns die Holländer schicken. Sie sieht, wenn sie noch frisch ist, wie rothes Fleisch aus, wird aber an der Luft blaß. Man gebraucht dieses Holz seiner Festigkeit wegen zu Rollen und andern mechanischen Werkzeugen. 100 Pfund kosten in Holland 6 bis 8 fl.

Bologneser Flor, oder Bononischer Flor, eine Art Kreppflor von der allerfeinsten Seide, der gewöhnlich schwarz ist, und dann zu Trauerflor dient. Man hat aber auch eine milchweiße Sorte (ital. Velo), die von den Italienerinnen häufig zu Schleiern gebraucht wird.

Bologneser Kreide, oder bononische Kreide, eine leichte und reine italienische Kreidenart, die man häufig über Triest erhält. Sie ist den Malern und Apothekern sehr nützlich. Auch dient sie zum Poliren der Gold- und Silberwaare.

Bologneser Spath oder Bologneser Stein, oder Bononischer Stein, eine Art Schwerspath, welche Licht einsaugt und dann eine Zeitlang im Dunkeln leuchtet. Er hat seinen Namen deswegen erhalten, weil ein Schuster zu Bologna jene Eigenschaft zuerst an ihm entdeckte. Er kommt blos in Naturaliensammlungen vor.

Bolus, Eisenthon, Fettthon, Siegelerde, Englische Erde (Terra sigillata, Terra lemnia, Bolus armena) eine weißliche, graue, gelbe, schwarze oder röthliche fette Erde, die in verschiedenen Gegenden von Europa gegraben, und in der Medizin, in der Chemie und in manchen Handwerken und Künsten gebraucht wird. Verschiedene Arten hiervon sind: der aschgraue oder schwärzliche Bolus von Bornhelm in Dänemark; der weisse von Münden an der Weser, von Neuhaldensleben, Zworowska, Goldberg, Liegnitz, Strigau und Massel in Schlesien; der aschgraue aus Finnland; der weißliche, rothe und gelbe von Massel; der rothe aus Böhmen, Sachsen, Brandenburg und dem Salzburgischen; der dunkelgelbe von der Insel Lemnos; der ungarische aus der Gegend um Tockay; der rothe vom Fichtelberge, und der levantische von Synope in Amadoly am schwarzen Meere. Frankreich zieht rothen, gelben und grauen Bolus von Blois, Saumur und aus Bourgogne. Der gelbe wird am meisten geschätzt; er wird hauptsächlich von Vergoldern stark verbraucht. Aller gute Bolus muß recht zart, glänzend und nicht sandig seyn, an der Zunge nicht anziehen, sondern im Munde wie Butter zerschmelzen. Man braucht ihn in den Apotheken meistens äusserlich zu blutstillenden Umschlägen, wie auch zum Destilliren des Scheidewassers, Salzgeistes, u. dgl. Bol en bille, heißt in Frankreich der gereinigte und ausgewaschene Bolus, der mit Wasser zu einem Teige gemacht ist, woraus hernach entweder Kugeln oder platte Kuchen von der Länge des Fingers gebildet werden, die man trocknet, und so zum Handel bringt. Der braune und rothe Bolus wird von den Malern zur Wasserfarbe angewandt; zur Oelfarbe aber nimmt man ihn nicht gern, weil er mit der Zeit ausschlägt, und das Gemälde wie mit Staube bedeckt. Für die weissen Siegelerden verkauft man nicht selten den kölnischen Thon, oder ein Gemengsel, aus solchem Thon und weisser Magnesia zusammengesetzt. Die weisse türkische Bolarerde ist mit arabischen Buchstaben, die maltester mit dem Bilde des h. Pauls und einer Schlange bezeichnet. Den armenianischen Bolus bringt man selten aus der Levante, desto öfter aus Deutschland und Böhmen. Die Lemnische Erde oder den Bolus von der Insel Lemnos erhält man in Kuchen mit einem halben Monde und 3 Sternen oder mit türkischen Buchstaben bezeichnet. — Manche Bolarerden gebraucht man auch zu Maurerarbeiten.

Boly, eine Gattung Mallemo-

Digitized by Google

les.

Bolzas, eine Art oſtindiſcher Coutils, welche die Franzoſen von der koromandelſchen Küſte bringen. Sie ſind von rohem Garn mit gelben oder blauen Streifen, 8 Stab lang und 7/8 Stab breit.

Bombaſin, Bombaſine, urſprünglich ein ſeidenes, oder kameelharnes geköpertes Zeug, das man jetzt auch von Baumwolle, mit Schaafwolle vermiſcht, webt. Es wird vornehmlich zu Amiens und Ryſſel in Frankreich, ſo wie in Holland und hie und da in Deutſchland verfertigt. Man verbraucht dieſes Zeug meiſtens zu Unterfutter. Seine gewöhnliche Breite iſt 1/2 Stab, auch wohl 9/16. Die engliſche Sorte iſt in Stücken von 60 Yards.

Bombax, ſ. Baumwolle.

Bombyx, ſ. Seidenwurm.

Bomeſine eine Art Halbkatun, die hie und da in Schwaben, beſonders zu Augsburg, Kaufbeuern ꝛc. gewebt wird. Sie iſt 5/4 bis 6/4 E. breit, und in verſchiedenen Farben gedruckt.

Bommes, ſ. Bourdeaurer Weine.

Bonbonniere à la Romaine, eine Conditoreiwaare und zwar eine Art Bonbons, die in antike Pasten geformt und daher auch zum lehrreichen Unterricht zu gebrauchen ſind. Le Goullon in Weimar liefert ſie in beſonders dazu verzierten Schachteln, oder auch in Pfunden.

Bon chrétien (poires de), eine Art ſehr ſchmackhafter franzöſiſcher Birnen, die zu Auch in Gascogne gezeugt, und von da weit und breit verfahren werden. Man bezahlt bisweilen auf der Stelle das Stück mit 1 Rthlr.

Bonne-femme (taffetas a-la), eine beſondere Art franzöſ. Taffet, der zu Lyon, Tours und Nimes fabrizirt wird. Es gibt davon breite und ſchmale Sorten, und zwar von 4/4 bis zu 7/4 Stab. Der Bonne femme-Taffet hat übrigens keinen Glanz; er iſt ohne alle Appretirung. Auch hat man ihn nur in ſchwarzer Farbe.

Bonnet, ſ. Mütze.

Bonnet-de Turquie nennt man in Frankreich die Mützen oder Turbane, der ſich die Morgenländer zur Bedekkung ihres Kopfes bedienen. Man verfertiget eine große Menge davon zu Orleans, Annonay ꝛc. Sie werden über Marſeille nach der Levante ausgeführt. Man nennt ſie auch Estames. Das Dutzend gilt auf der Stelle 36 Livres, auch wohl noch darüber, je nachdem die Waare mehr oder weniger fein iſt.

Bonnetterie, nennt man in Frankreich nicht blos Strümpfſtrickereiwaaren, ſondern überhaupt auch andere geſtrickte und gewirkte Sachen, wie Handſchuh, Pantalons, Mützen ꝛc. ſowohl von Seide, als auch von Wolle, Baumwolle und Leinen.

Bonnetes (toiles de), franzöſiſche Segeltücher, die zu Angers, Agen und Rennes gewebt werden. Sie ſind 2/4 Zoll breit.

Bonnoniſche Kreide, ſ. Bologneſer Kreide.

Bononiſcher Flor, ſ. Bologneſer Flor.

Bononiſcher Stein, ſ. Bologneſer Stein.

Bononiſche Würſte, ſ. Mortadelli.

Bonteet rooke Streep, eine Gattung ſtreifigter Bettleinen, welche in Friesland gewebt, und beſonders nach Amerika und Weſtindien ausgeführt werden. Sie ſind 6/4 holl. Ellen breit.

Bonten, nennt man zu Elberfeld, Grefrat, Haaren, und an andern Orten in Weſtphalen, blau gegitterte Leinwand zu Vorhängen, Bettüberzügen ꝛc. Vriess-Bonten, mittelfeine Bonten ſind blau und weiß geſtreifte oder gegitterte Matroſenleinen.

Bondtwerk, im holl. Handel, alle Peltereien oder Rauchwaaren-Artikel überhaupt.

Bonus Henricus, ſ. Allgut.

Bookjes, ſ. Bockleinen.

Bootsmaſten, ſind die kleinern Maſtbäume für Böte. Man unterſcheidet ſie in enkelte und doppelte, und zieht ſie hauptſächlich von Riga. Die einfachen ſind 36 bis 40 Fuß lang, und am Stamm-Ende 4 bis 4 1/4 Palmen dick. Doppelte ſind 48

bis 50 Fuß lang, 5 bis 6 Z. dick. Beide sind von Gränenholz oder Tannen.

Boraals, s. Brawls.

Borax, ist ein klares halbdurchsichtiges Salz, dessen Krystalle sechs- bis achteckigte Säulen bilden. Dieses Salz, aus einer eigenthümlichen Säure (der Borarsäure) und der Soda zusammengesetzt, befördert den Fluß der mit ihm vermischten Körper, selbst der strengflüssigsten, im Feuer ganz ausnehmend, und dient daher nicht blos sehr nützlich zum Zusammenschmelzen des Goldes, sondern der Metalle überhaupt, ferner zum Löthen, zum Emailliren, zur Verfertigung feiner Gläser und unächter Edelsteine, zur Feuermalerei, zur Bereitung mancher Farben in der Färbekunst ꝛc. Roh kommt der Borax unter dem Namen Tinkal, Pounra, Baurach, Borech, Chrysocoll oder Swagah in viereckigten, länglichten, grünlichweissen Stücken, oder schmierigfetten unreinen Klumpen aus Ostindien, aus Tibet, aus Persien u. Bengalen. Er wird in Europa, und zwar in Venedig, Amsterdam und London raffinirt, ehe der verkäufliche Borax daraus entsteht, den man jetzt nicht blos von den genannten Orten, sondern auch aus der Braumüllerschen Anlage in Berlin bezieht. Raffinirter Borax, den man auch in der Medizin innerlich und äusserlich anwendet, muß in groben Stücken, hart, schwer, schön hell, weiß und durchsichtig seyn. Man hat wohl darauf zu sehen, daß er nicht etwa mit Alaun verfälscht sey, der jenem zwar dem Aeussern nach ähnlich ist, aber im Feuer nicht so aufschwillt, und auch sonst nicht einerlei Dienste leistet. Die beste und sicherste Weise, den Borax vom Alaun zu unterscheiden, ist die mit dem Veilchensyrup. Der aufgelöfete oder im Wasser dissolvirte Alaun macht den Veilchensyrup roth, statt daß der Borax ihn grün färbt. Borax braucht zur Auflösung zwanzigmal so viel Wasser, und läßt sich auch ohne Hülfe des Feuers gar nicht auflösen. Er hat einen bitterlichen und hintennach süßlichen Geschmack; im Feuer schmelzt er sehr leicht, und schwillt wie ein starker Schaum auf; er läßt viel Wasser fahren; was zurück bleibt, zerfließt in ein schönes Glas, und sinkt zu Boden. Der Tinkal findet sich am häufigsten im tibetanischen, und zwar in einem 20 englische Meilen großen See, der, von Schneegebirgen umgeben, Tinkalsee genannt wird. In diesem See soll er von selbst anschießen. Wir erhalten ihn von dort her in reiner trockner Gestalt, Mannakörnern oder Bohnen ähnlich; aber auch in kleinen zugespitzten Eckfäulen und in einem mit Erdharze durchdrungenen Mergel. Der ostindische Tinkal ist in einer schmierigen Feuchtigkeit eingewickelt, um die Krystalle gegen die Verwitterung auf der See zu schützen. Die tibetanische Peunra besteht aus Krystallen mit einer weißgrauen Erde vermischt.

Was übrigens die Bildungsart des rohen Borax betrift, so kommen alle Reisebeschreiber darin überein, daß er sich in den Seen eines stehenden scharfen und milchigten Wassers erzeuge, welches entweder von Natur oder durch Kunst abdampft, und in den Behältern Boraxkrystalle absetzt. Diese Krystalle macht man los und läßt sie zur noch sorgfältig abtröpfeln. — Beim Raffiniren befreit man den Tinkal von den fetten und erdigten Theilen dadurch, daß man ihn mit Soda siedet, abschäumt, filtrirt und wieder krystallisiren läßt. Man zieht den rohen Borax aus London, Livorno, Amsterdam, Hamburg und Venedig. Bei den Auctionen der holl. ostind. Kompagnie hält der Kaveling 4 Blasen, welche zusammen gegen 520 Pf. netto wiegen. Die Tara beträgt 19 Pf. für die Blase; Gutgewicht ist 1 Procent; und Ausschlag gibt man an der Schale 2 Procent.

Bordages, nennt man im französischen Handel die eichenen Bohlen welche zum Verkleiden der Schiffe dienen. Sie sind gemeiniglich 4 Zoll dick, 14 Zoll breit, und 36 Fuß lang. Man zieht sie aus der Ostsee und handelt sie nach Kubikfuß.

Bordati, heißt zu Genua eine Art Gewebe von Seide und Garn, die

Digitized by Google

in den dasigen Fabriken häufig verfertigt, und sowohl in Italien als auch auswärts häufig abgesetzt wird. Es gibt glatte, geblümte, atlasartige, gestreifte, u. s. w. Sie sind 2 1/4 genueser Palmi breit, und werden vornehmlich zu Tapeten angewandt. Eine Sorte dieser Zeuge braucht man bei den Orientalen zu Leibgürteln.

Borderieweine, sind rothe u. weisse Franzweine, die über Cognac und Rochelle stark verfahren werden. Die erstern gehen besonders nach Brest und Rochefort, zum Theil auch nach Holland. Die weissen hingegen werden in verschiedenen Gegenden gesucht. Sie sind süß, angenehm von Geschmack, und kommen dem Bergerac gleich. Man unterscheidet diese Weine in grande, moyenne und petite Borderie. Erstere Sorte gewinnt man in den Gebieten von Richemond, Jauresac und St. Laurent. Die bessern Weine dieser Art halten weite Seereisen aus; aber diejenigen, denen es an süßem Geschmack fehlt, lassen sich nicht verfahren, sondern schlagen leicht um. Man handelt sie nach Tonneaux von 4 Orhoft, jedes zu 32 Veltes, oder 256 Pinten.

Bordeauxweine, s. Bourdeauxerweine.

Bodilles, heißen in Frankreich die eisernen Bratpfannen, welche sehr viel auf den Schiffen gebraucht werden. Man zieht sie aus Holland, dem Lüttichschen und aus Norden.

Bordillon, die französ. Benennung des Klappholzes und Fränschholzes.

Bords, nennt man in Frankreich Bänder oder Galonen von Gold, Silber, Seide, Floret, Wolle, Leinen, von verschiedener Breite, welche zum Besetzen der Rocknähte, der Hüte, u. dgl. angewandt werden. Wollenbords von Amiens hat man von dreierlei Art, nämlich 1) sogenannte petite bordure, bei welchen die Kette aus 27 Fäden zusammengesetzt ist; und wo die Stücke 24 Stab halten. 2) Bord et demi; bei diesen besteht die Kette aus 33 Fäden; die Länge des Stücks ist wie bei den vorigen. 3) Bord à dentelle, die Kette aus 36 Fäden; die Stücke sind 36 Stab lang.

Bordüren von Papier sind Einfassungen für die Tapeten in den Zimmern, schmalere oder breitere Streifen, mit Farben und nach Desseins von mancherlei Art gedruckt. Man hat sie in 18 bis 20 Ellen langen Stücken. Sie sind eine Waare der Tapetenfabriken.

Borragen, Borretsch, Herzblümchen, Wohlgemuth, (Borrago, Corrago, Lingua bovis, Buglossum verum) ein Kraut, das größtentheils in Gärten wächst, mit einer einblätterig-regelmäßigen, fünfzackigen, ruderförmigen Blume, worauf 4 unbedeckte Samen folgen. Die Wurzel ist weiß und Daumensdick; die Blätter sind lang, rauh und mit kleinen Stacheln besetzt. Man hat sie mit weisser und mit blauer Blume. Blätter, Blumen, Same und Wurzel von dieser Pflanze werden in der Medizin gebraucht. Die Blätter werden als Salat und Zugemüs gegessen; der Blumen bedient man sich auch zum Färben des Essigs.

Borrat, heißt ein schwarzes Zeug, welches ehedem vorzüglich in Niedersachsen verfertigt, und stark getragen wurde. Die Kette ist von Seide, der Einschlag aber von Wolle. Das Zeug gleicht ziemlich dem Berkan. Man hat gepreßten und auch ungepreßten Borrat. Die Güte ist ebenfalls unterschiedlich; es gibt fünfdrätigen, sechsdrätigen, superfeinen, u. s. w.

Borre, ostindische baumwollene Gewebe, oder Nesseltücher, welche die dän. asiatische Gesellschaft zum Handel bringt. Sie sind 14 kopenhagener Ellen lang, und 1 5/8 Ellen breit.

Borsten, Schweinsborsten fr. Soyes, die steifen Haare der zahmen und wilden Schweine, die entweder sortirt oder unsortirt aus Rußland, Polen, Preussen, Ungarn ꝛc. zum Handel kommen. Man unterscheidet sie in Packetborsten oder Lothborsten von 1/2 Pf; in Schachtelborsten mit dem Zeichen der großen oder kleinen Traube, (und zwar au grand raisin, au

petit raisin, für Schuster und in schlechte, contrefaites); ferner in Schachtelborsten mit dem Reichsapfel oder der Weltkugel, mit dem Kelche ꝛc.; in wilde Schweinsborsten, von grauer, weisser, rother und schwarzer Farbe, in Päckchen, bezeichnet mit der Traube ꝛc. Die Borsten von Schweinen aus nördlichen Ländern sind besser als diejenigen aus südlichen. Eben so sind die Winterborsten besser als die Sommerborsten, die kalt ausgerauften besser als die abgebrühten. Rußland liefert viele Borsten und zwar in 2 Sorten. Die bessern derselben kosten im Durchschnitt 19 Rubel im Pud, die schlechten 5 bis 6 Rubel. Für beide werden an Zoll vom Pud 48 Kopeken bezahlt. Memel versendet viele Russische und Polnische Borsten, größtentheils nach England und Holland. Königsberg hat einen sehr bedeutenden Handel mit Polnischen Borsten, die nach Großband und Kleinband verkauft werden. Das Großband enthält in Bunden von 5 bis 7 Pf. lauter steife Borsten, das Kleinband aber 1 bis 2 Pf. kürzere u. weichere. Die Verpackung geschieht in Fässern von 50 Stein, deren 60 auf 1 Last gerechnet werden. Hamburg, Lübeck und Bremen bekommen sehr viele von diesen Borsten. Breßlau erhält eine Menge Ungarischer, Türkischer und Polnischer, welche von da nach Prag, Wien, Leipzig ꝛc., sogar nach Frankreich, Spanien, Portugal, Italien, in die Schweiz ꝛc. gehen. Auch Nürnberg bezieht eine sehr große Quantität von jenen Borsten, welche der Bürstenmacher tonnenweise, oder in kleinen Partien kauft.

Borten, s. Bords und Galonen.

Bortillen, nennt man in den Ostseehäfen, vorzüglich in Riga, kurze Hölzer, die beim Bracken der Masten ausgeworfen werden, wenn man an ihnen einen Schaden entdeckt, der sie zu Masten oder Boegsprieten untauglich macht. Sie sind von verschiedener Dicke, aber doch nicht länger, als 60 Fuß. Sie werden wie Masten und Spieren 10 Fuß am Stammende gepalmet. Bei ihrer Ausfuhr aus den Russ. Häfen beträgt der Zoll 140 Kopeken bis 36 Rubel 14 Kopeken.

Bos, heißt im holländ. Holzhandel ein Pack oder Bund, wie z. B. beim Hoephout oder Reifenholze, wo 40 Bos 1000 Stück Hoepen enthalten. Im englischen Handel bedeutet Bos oder Bos's, das spanische Rohr oder Espart.

Bosa, eine herrliche und starke Sorte Malvasierweins, die in Sardinien gezeugt, und häufig in Italien abgesetzt wird.

Boss, ist in England und Holland, die Benennung der spanischen Esparto.

Boßnische Wolle, gibt der spanischen nicht viel nach. Man hat davon gekräuselte und ungekräuselte. Unter dem Sortiment ist gewöhnlich der vierte Theil schwärzer; alle aber ist ungewaschen. Sie dient sowohl zu Tüchern als zu Zeugen.

Bostons nennt man gezwirnte Siamoises, die man vornehmlich in Elberfeld fabrizirt.

Botarga, Boutargue, eine Speise, welche aus dem Rogen der Meeräsche, (Mugil cephalus L.) und des Sanders (Lucioperca) zubereitet wird. Sie war schon bei den alten Griechen sehr beliebt, und ist es noch heutiges Tages in den südlichen Ländern von Europa. Die beste Boutargue wird bei Martigues in der ehemal. Provence verfertiget. Man nimmt da den Rogen aus den Fischen, trennt davon die Blutadern, und wäscht ihn wohl aus; hernach salzt man ihn, und preßt ihn zwischen ein paar Bretern die mit Steinen beschwert werden, fest zusammen. Nach 24 Stunden nimmt man ihn wieder aus der Presse, und läßt ihn an der Sonne völlig trocknen. Endlich wird er in Fässer geschlagen und so verschickt. Dieser Artikel ist schon auf der Stelle nicht wohlfeil; selbst in ergiebigen Jahren gilt das Pfund nicht unter 3 Livres, in schlechtem wohl 6 bis 10 Livr. Auch Santa Giusta in Sardinien, und Macarsca im venezianischen Dalmatien, nebst einigen andern Oertern in Griechenland liefern vortrefliche Botarga, die besonders in Italien sehr ge-

Digitized by Google

sucht ist. Die erstere wird vom Rogen der Meerbarben bereitet, und davon kommt die beste von Alghieri. Die levantische Botarga kommt von Alexandrien in Aegypten. Diese wird in der ganzen Levante häufig verbraucht. Der Artikel wird mit Baumöl und Essig oder auch mit Citronsaft kalt gegessen.

Botrys, s. Traubenkraut.

Boucassine, heißt in Frankreich eine Sorte Steifleinwand, die auf verschiedene Art gefärbt, hernach mit Gummi bestrichen und gerollt wird. Denselben Namen gibt man auch einer Art groben Drillichs von Ziegenhaar. Levantische Bouzassine, sind baumwollene gefärbte und gummirte Zeuge, die zu Amasia, Tokat und Kostambol gemacht, und häufig im Morgenlande gehandelt werden. Die Orientalen machen daraus Kaftane, gebrauchen sie zu Pelzunterfutter und zu andern Kleidungsstücken. In der ehem. Provence, besonders zu Marseille werden die feinsten Stücke auf Katunart gedruckt, und hernach nochmals zum Handel gebracht. Die Stücke halten 12 Stab.

Bouche, Bouchon, ist eine Art feiner englischer gesponnener Wolle, die ihren Namen von der Art des Einpackens hat. Sie ist gedreht und liegt in Päcken, die den Wischlappen zur Säuberung der Pferde ähnlich sehen.

Bouditars, s. Foulars.

Boudot, eine Sorte Burgunderwein, die über Nuits verfahren wird, sich aber 2 bis 3 Jahre abgelegen haben muß, ehe sie zum Trinken tauglich ist. Man handelt sie bei Queues von 500 Pinten.

Boudry, ein rother und weisser Wein, der im Fürstenthum Neuburg in der Schweiz gewonnen, und in die angrenzenden Länder verfahren wird.

Bouge, heißt in Frankreich ein weisser und klarer Etamin, vornehmlich zu Hemden für die Karthäuser- und andere Mönche bestimmt, die nach ihrer Ordensregel keine leinene tragen dürfen. Man macht diese Waare besonders zu Rheims, Bagneres und in einigen andern in dortiger Gegend gelegenen Orten.

Bouge, Bouje, s. Cauris.

Baugrams, ein französisches und englisches leinenes Gewebe, oder vielmehr eine Schetterleinwand, die man jetzt zu Alençon, Mans, Caen, Rouen ꝛc. verfertigt. Man macht sie zum Theil aus leinenen Lumpen, zum Theil auch von Hanf. Sie dienen hauptsächlich zu Unterfutter der Kleider, nicht blos in den südlichen Gegenden von Europa, sondern auch in Amerika. Die englische Sorte ist in Stücken von ungefähr 70 Yards. Sie dienen zum Füttern der Schnürleiber, zu Ueberzügen der Tücher, u. dgl. In Frankreich handelt man sie im Ganzen nach Dutzend Coupons, jeden von 4 Stab.

Boujes, s. Cauris.

Bouillon, heißt das Krausssilber oder Krausgold, welches jetzt fast allenthalben in den Gold- und Silberfabriken vorzüglich zu Brüssel, Lyon, Paris, Wien, Augsburg und Berlin verfertigt, und hernach zu Lahntressen, Points d'Espagne, Massivknöpfen, Stickereien und Garnituren verarbeitet wird. Die Fabriken haben von diesem Artikel große Sortimente und eigne Musterkarten. Es gibt ächten, gefärbten, goldnen, silbernen Bouillon, und falsch vergoldeten und versilberten. In den wiener Fabriken unterscheidet man diesen Artikel in Drath- Blatt- Kraus- und Hohlbouillon, und verkauft ihn in Schächtelchen oder in Packeten von bestimmtem Inhalt.

Hie und da versteht man auch unter Bouillon das Beuteltuch, oder den Stramey.

Boulanges de Campos, eine Art Serſche, die in verschiedenen Gegenden von Poitou, besonders zu Breuil und Bariz gewebt wird. Sie führt diesen Namen theils von ihrem Erfinder, theils von der spanischen Camposwolle, woraus man sie verfertiget. Sie ist 1/2 Stab breit. Niort verschickt davon eine Menge. Sie heißt daselbst auch Carisé und Tiretaine.

Bouloires, sind rohe französische Leinen, die ihren Namen von der kleinen Stadt Bouloire im ehemali-

gen Herzogthume Maine 6 Meilen von Mans haben, wo man sie verfertigt. Man unterscheidet sie in Communes, Cayennes, Canevas und Bourbées. Die erstern sind 1 3/4 Stab, auch wohl 7/3 breit. Sie werden über Mans und Ferte-Bernard in's Ausland geführt.

Boulvardees (toiles), sind halbgebleichte hänfene Leinen, welche in Frankreich in der Gegend von Aigle verfertigt werden. Der größte Handel mit diesem Artikel wird zu Troyes getrieben; hier lassen die Kaufleute die Leinen zurichten, und schicken davon eine große Menge ins Ausland. Sie halten 7/8 Stab in der Breite.

Bourbées, s. Bouloires.

Bourdaine, ist im franz. Handel die Rinde vom Faulbaum (Rhamnus frangula).

Bourdaloue, eine Gattung französ. Tischleinen, welche in der Gegend von Caen gewebt wird. Sie ist in Stücken von 48 Stab Länge und 5/8 Breite. Unter demselben Namen versteht man auch wohl die schmalen Tressen zu den Hutschnüren.

Baurdeaurer Weine, sind im Handel verschiedene Sorten rother und weisser Franzweine, die nicht nur im Gebiete der Stadt Bourdeaux, sondern auch in andern Gegenden der Provinz Guienne gezeugt, und über Bourdeaux in alle Theile der Welt verfahren werden. Sie machen einen der wichtigsten Zweige des französischen Weinhandels aus; denn man rechnet, daß selbst in mittelmäßigen Jahren über 100,000 Orhoft aus dem Lande gehen. Die weissen Sorten sind: Blaye und Bourg, entre deux Mers, vins de Ville, Côtes, Rion, Castres, Langoiran, Cadillac, Loupiac, Montprinblanc, sainte croix du mont, Portets, Landiras, Pujeaux, Poudensac, Sérons, Fargues, Langon, Hoog und Laag-Barsac. Sauternes, Bommes und Graves. Letztere Sorte ist unter allen die theuerste. Die rothen Sorten führen die Namen: Haut-Brion, Graves, Margeaux, Medoc, Lignon, Lafitte, Pessac, Queryes, Monferran, Palus, St. Macaire und Pontac. Letztere ist unter den rothen die vorzüglichste und kostbarste; sie kostet oft 1000 bis 1200 Livr. Ihr zunächst folgen im Range der Medoc, Haut Brion, St. Emilien, Graves, etc. — Die gesuchtesten unter den Medocsorten sind die von Lafitte, Latour und Margaux. Unter den Graves weinen und den übrigen, die fast in alle Länder und Gegenden von Europa verfahren werden, zeichnen sich aus die von Hautbrion, Hauttalence, Merignac, Pessac, Loignan, Villenave, u. m. Alle diese Weine sind vortreflich in ihrer Art, doch gleichen sie weder dem Champagner noch dem Burgunder, sondern haben ihre eigenthümliche Qualität.

Ausser den gedachten Sorten gibt es noch andere in verschiedenen Kirchspielen und Gegenden jener Provinz, die zwar nicht in so hohem Rufe stehen, aber doch auch von guter Art zu seyn pflegen. Oft finden sich darunter Gewächse, die den vorigen nichts an Güte nachgeben. Hierunter zählt man die Weine von Cantenac, St. Julien, Pouillac, St. Mambert, St. Estephe, Lubon, Macan, St. Laurent, ꝛc. Der von Cauderot, hauptsächlich der sogenannte erû de Goyon in Bazadois, ist ein guter rother Kargaisonwein. — Unter den weissen Weinen behaupten den ersten Rang die von Carbonnieux, Serons, Barsac, Preignac, Sauternes, Bommes und St. Croix du Mont.

Keiner von den neuen Bourdeaux-Weinen ist unter 18 Monaten brauchbar; manche müssen 5 bis 6 Jahre liegen, ehe sie die gehörige Qualität bekommen. Die wirklich neuen Weine sind nur für Weinkünstler. Fast alle Bourdeaurer Weine brauchen einige Zurichtung, damit sie sich halten, und verfahren werden können; z. E. die von Coutras werden mit St. Croix du Mon und Clerac verschnitten; die von Serons, Parsac, Pujols, ꝛc. mit Sauternes; andere mit Benicarlo, ꝛc. Schwachen Weinen setzt man Weingeist zu. Die weissen Weine werden auf der Stelle spätestens im Januar von dem Lager abgestochen. Man klärt sie hernach mit Hausenblase,

Digitized by Google

schwefelt sie, und klärt sie im Mai zum zweitenmal ab. — Hierauf legt man den Wein an einen luftigen aber dunkeln Ort, und ölt ihn alle 8 Tage einmal, damit er nicht in Arbeit komme; man sorgt aber dafür, daß er nicht zu dicht zugespündet werde. Die Weine müssen hernach zu Ende des Julius oder im August zum drittenmal, und im September oder Oktober zum letztenmal abgestochen werden.

Die rothen Sorten werden spätestens im Mai von der Mutter gelassen. Man schwefelt sie, rüttelt sie, gebraucht aber keinen Leim dabei, sondern Eyweiß. In 14 Tagen wird dann der Wein in ein anderes Faß abgezapft, und nach Verlauf dieser Zeit nochmals abgestochen. Nun legt man das Faß so, daß es mit dem Spunde auf die Seite zu liegen kommt, damit man das Eindringen der Luft verhindere. In solcher Lage können die Fässer bis in den September bleiben, wo man sie wieder in die natürliche Lage, den Spund nach oben zu bringt. Dann kostet man die Weine; findet man sie gut, so darf man sie nur ölen; die Fässer legt man wieder auf die Seite. Findet man sie fehlerhaft, oder durch die Gährung verändert, so müssen sie von neuem gerüttelt werden. Man zieht sie nach 14 Tagen klar ab, und legt die Fässer mit dem Spunde auf die Seite. Bei dieser Behandlung kann Jeder die Weine lange gesund und gut erhalten, und darf nicht befürchten, daß sie umschlagen.

Leichten bourdeaurer Weinen hilft man durchs Verschneiden mit Roussillonwein auf. Die grünen und herben Sorten, vornehmlich die Blaye, Bourg, Vin de Ville, ꝛc. werden, wenn man sie ein Jahr auf dem Lager gelassen hat, mit einem Zusatz Vidogne- oder Barzellonawein verbessert. Indessen halten sich alle solche verschnittene Sorten nicht so lange, als die natürlichen unvermischten, die sich in großen Stückfässern abliegen.

Unter dem Namen Bourdeaux-Weine begreift man auch noch verschiedene Sorten der hochländischen Weine, namentlich Gaillac, Clairac, Bergerac, Stadtsstamm, St. Foy, Piccardan, Frontignan und Muskateller von Beziers, (weisse Arten) und Hantjes-of-Gillac, Cahors, Roquemaure und Hermitage (rothe).

Die Preise dieser Weine, so wie ihre Güte, sind nach den Jahrgängen unendlich verschieden. Sie werden nach Tonneaux von 4 Bariques, oder zusammen von 864 Pinten, gehandelt. Die Gebinde der oberländischen Weine sind um 20 Procent größer, als die der übrigen. Der Roquemaure ist in Fässern oder Gebinden von 33, der Piccardan von 45 Viertel oder Veltes. Die Muskatsorten sind in Orhoften von 29 Veltes.

Die alten Sorten dieser Weine, welche sich schon abgelegen haben, sind gewöhnlich um 1/3 theurer, als die jungen. Auch ist zu merken, daß auf den bourdeaurer Preiskuranten durchgängig solche Weine notirt sind, die noch auf dem Lager oder auf den Hefen liegen. Die abgezogenen weissen kosten 5 Procent, und die rothen 8 bis 15 Procent mehr, als die andern. Sie lassen sich übrigens zur See vollkommen gut verfahren, und halten die weitesten Reisen aus, wenn man sie gehörig behandelt und vorbereitet hat.

Bourdonys sind wollene Zeuge, welche ehedem vorzüglich in Gera sehr gut verfertigt wurden. Man hat davon ganz feine, halbfeine, gefärbte, mellirte, gestreifte, geflammte, 5/8 bis 7/8 Breite, 60 bis 90 Ellen lange.

Bourgogne, ein Berkanartiges, glattes Zeug von Abbeville. Es ist entweder einfärbig, oder zweifärbig, 20 bis 22 Zoll breit und 30 Stab lang. Man kauft es nach Stäben.

Bourgogneweine, s. Burgunderweine.

Bourme nennt man in Frankreich die viertelunter-Sorte der persianischen Seide, welche über Smyrna zum Handel gebracht wird. Sie ist fast ganz weiß, dabei in kurzen und dünnen Matzen und ohne Bindwerk. Sie ist eine von den Gattungen levantischer Seide, welche jetzt von allen Nationen am stärksten gesucht wird.

Bourre, heißen in Frankreich ver-

schiedenartige Zeuge; z. E. Bourre de Magnesie nennt man baumwollene gestreifte Zeuge, die von Smyrna nach Marseille gebracht werden. Bourre de Marseille, ist ein Moirartig gewebtes Zeug, dessen Kette von Seide, der Einschuß aber von Floret gemacht ist. Oft wird auch Ziegenhaar dazu genommen. Man macht es zu Marseille, Montpellier, Nimes, Lyon, Avignon, u. s. w. Es ist von dreierlei Breite, nämlich 1/2, 7/12 oder 3/8 Stab breit.

Bourre de soie, heißt in Frankreich gar oft die Floretseide, oder der Abfall der Seide beim Abwinden der Cokons. Sie wird gesponnen, hernach in Strähnen gelegt, und zu allerlei Zeugen, Strümpfen, Handschuhen, Schnupftüchern, Geldbeuteln, Gürteln, Schnüren, Bändern, ꝛc. verarbeitet. Sie heißt auch wohl capiton de soie, bourre chiquette und Fleuret. Die meiste kommt von Vicenza, Reggio, Genua und Lucca. Bourre-bourrière nennt man eine Art Bourre, die zu Thibivilliers im sogenannten Verin (eine Gegend der ehem. Normandie) zum Theil aus Tuchscheerwolle gemacht wird. Bourre lanisse, ist der Ausschuß von Wolle, eigentlich das, was beim Kratzen und Kardätschen der Tücher und Zeuge abfällt; dieses wird zum Ausstopfen der Polster, Sättel und Matratzen gebraucht. Bourre-tontisse, ist die kurze Wolle, die beim Scheeern der Tücher und Zeuge abfällt und gesammelt wird. Diese wird zu Tapeten, zum Auspolstern, ꝛc. angewandt. Bourre de chèvre, Ausschuß vom Ziegenhaar; Bourre de laine, Schlagwolle; Couleur de bourre, Fleischfarbe.

Bourru (vin), im Französischen, ein weisser, süßlichter Wein, der noch nicht gegohren hat, und als Most verkauft wird.

Bourszeuge heißen in der Levante, insonderheit zu Smyrna, dieselben Gewebe, welche man in Frankreich unter dem Namen Bours de Marseille versteht. Sie werden zu Magnesia von Baumwolle mit Streifen gemacht. Das Stück ist 7 türkische Picks lang und 1 Pick breit. Diese Waare geht besonders nach Marseille, Holland, England, Livorno und Venedig.

Bousy, ein rother Champagnerwein, von der Gattung der sogenannten Montagnegewächse. Er ist in Gebinden von 225 Pinten.

Boutanes, eine Art Dimities oder geköperter baumwollener Zeuge, die von den Inseln Cypern und Chio nach Marseille gebracht werden.

Bouteillen, s. Flaschen.

Bova, in Neuspanien, eine von den verschiedenen Sorten der Vanille.

Bovelands-goed, heißen in Holland, vornehmlich zu Amsterdam und Rotterdam, die hessischen, nürnberger und mehrere andere Sorten deutscher Tabaksblätter, mit welchen daselbst ein ansehnlicher Handel getrieben wird.

Boy, s. Boi.

Boysalz, oder Baysalz, s. Kochsalz.

Brabantes, eine Gattung niederländischer Leinwand, die entweder von Heedegarn oder von reinem Leinengarn gewebt, und besonders aus den Gegenden von Cortryk, Gent, Brügge, Ypern in großer Menge nach Frankreich, Spanien, Portugal, Amerika ꝛc. versandt wird. Es gibt mehrere Sorten dieser Waare, z. E. rohe Sorte, Brabantes crudos, 1 5/8 flandersche Elle breit, halb von Heede und halb von Leinen; zweite Sorte, eben so breit, eine sehr gedrungene Leinwand, die stark nach Spanien und Südamerika geht; Brabantes gantes, feine rohe oder halbgebleichte, 1 1/4 bis 1 5/8 E. breit, gehen insonderheit nach Spanien und Holland; rohe, 1 5/8 breite; Brabantillas, aus Heedegarn von der zweiten Sorte gewebt; weißgebleichte, 6/4 breite Brabantillas; Brabantes rodondos, rundgelegte Sorte, halb von Heede, halb von Flachs, und so breit wie die vorige: Brabantes florettas, wie auch Brabantes florettas sobre finos, 5/4 bis 7/4 breit, welche wohl zwei- auch dreimal auf die Bleiche gelegt worden sind.

Das meiste von dieser Waare wird von Gent ausgeführt. Verschiedene

Sorten davon sind in Spanien unter dem Namen Prexillas bekannt.

Brabantine, nennt man in Italien, die schwäbische Leinwand, welche besonders aus Memmingen in Menge nach jenem Lande geht. Ihre Gattung und Preise sind verschieden.

Bran, im russischen Handel, eine Gattung breiter und schmaler durchsichtiger Leinwand oder Schetterleinwand, die von St. Petersburg verfahren wird.

Branca ursina, s. Bärenklau.

Brancos heißen zu Hamburg und an einigen andern Orten die Lissabonschen Puderzucker in kurzen oder langen Kisten.

Brandsilber ob. Bergweinsilber, heißt in Schmelzhütten, das aus dem Blicksilber auf der Kapelle von allen fremden Theilen geschiedene Silber, welches der Brenner bis auf 15 Loth 16 Gran fein, die Mark, gebracht hat. Der Artikel hat die Gestalt eines Brodes.

Brandsohlenleder, s. Sohlenleder.

Branntwein, ein bekanntes starkes, hitziges Getränk, welches in Weinländern aus schlechten Weinen und Weinhefen, in Bierländern aus Bierhefen, so wie hauptsächlich aus geschrotenem Roggen oder Weizen, auch aus Kartoffeln, aus vielerlei Arten von Früchten, Beeren ꝛc. abgezogen oder durch Destillation gewonnen wird.

Sowohl der gemeine Kornbranntwein, als auch der Weinbranntwein oder Franzbranntwein, läßt sich mit mancherlei Kräutern, Blüten und Gewürzen, nach welchen er schmecken soll, wieder abziehen. Man kann ihm auch eine beliebige Farbe geben, u. dgl. Alsdann bekommt er eigentlich erst den Namen Aquavit. Es gibt eine große Menge solcher Liqueure, z. B. Anis = Citronen = Mandel = Zimmet = Gewürznägel = Angelika = Rosmarin = Pommeranzen = Kümmel = Persiko = Wachholder = Kirsch = Wermuth = Magen = Liqueur und noch unzählige andere Sorten zusammengesetzter Branntweine oder Aquavite. Unter den zusammengesetzten sind die danziger und breslauer Aquavite, die Liköre von Grasse und Montpellier, die Rosoglio von Udine, Triest, Bologna und Neapel die berühmtesten. In Rußland, Polen, Ungarn, Slavonien, Schweden, Mecklenburg und andern nördlichen Ländern wird starker Kornbranntwein verfertigt, und daselbst der Kälte wegen auch am häufigsten verbraucht. Mit Franzbranntwein wird besonders von Cette, Bourdeaux, Rochelle, Nantes, Bayonne und Dünkirchen, nach England, Holland, Deutschland und Norden, so wie nach den Küsten von Afrika ein höchstwichtiger Handel getrieben. Der spanische Branntwein kommt jetzt ebenfalls stark in Gang; er wird über Alikante und Barzellona in Menge, besonders nach Holland ausgeführt.

Die spanischen, und noch mehr die französischen Branntweine, sind geschwinden und oft sehr beträchtlichen Veränderungen im Preise unterworfen, welche zum Theil von der häufigen Nachfrage, zum Theil auch von den guten oder schlimmen Aussichten der nächsten Weinlese herrühren. Die Kaufleute, welche in den Seeplätzen mit dieser Waare handeln, machen darauf von Zeit zu Zeit weitaussehende Spekulationen, welche hernach, je nachdem sie gelingen oder fehlschlagen, großen Vortheil oder Schaden bringen. Die Unternehmer kaufen zur Zeit, wo die Preise niedrig sind, großen Vorrath von der Waare ein, legen diesen in ihre Magazine u. Keller, verwahren ihn oft Jahr und Tag, zuweilen wohl mehrere Jahre, bis sie glauben, daß es Zeit sey, den Branntwein los zu schlagen. Die Branntweinhändler wissen aus Erfahrung, daß die Weinerndten selten 3 Jahre hintereinander ergiebig zu seyn pflegen, und eben hierauf bauen sie ihre Entwürfe; sie richten sich nach diesem Umstande bei ihren Käufen oder Verkäufen. Es ist wahr, daß der auf dem Lager liegende Branntwein beträchtlich zehrt, aber der Aufschlag im Preise ersetzt gewöhnlich hinreichend diese Kosten. Die besten Gattungen des Franzbranntweins sind für Spekulanten die sogenannten eaux deux Mers von Bour-

Digitized by Google

deaux, der Cognac, so wie der von Cette und Bayonne. Man muß aber besonders solche wählen, die recht weiß von Farbe, und schön klar sind, einen reinen Geschmack und die gehörige Stärke haben. Man macht in Frankreich Sorten von ganz besonderer Stärke; diese werden trois quints oder drei Fünftel genannt; in Holland nennt man sie Vorloop, im Deutschen Vorlauf. Diese trois quints oder trois cinquièmes stehen 50 bis 60 Procent höher im Preise, als die gemeinen Branntweine. Man gebraucht sie zur Verstärkung der ordinairen und schwachen Sorten. Auch die Parfumirer, Apotheker und Materialisten wenden sie oft zu allerhand Dingen an.

Der Franzbranntwein wird meistentheils in großen Gebinden und Stückfässern, die man in Frankreich Pièces oder Poinçons nennt, verfahren. Diese enthalten in den verschiedenen Orten oder Gegenden des Landes mehr oder weniger in sich. Zu Bourdeaux, in mehrern andern Orten von Guyenne hält das Stück 32 Viertel; zu Nantes und in vielen andern Städten von Bretagne und Anjou, 29 Veltes oder Viertel; zu Rochelle, Cognac und Charente, auf Isle de Rhe und in Aunis, 27 Veltes. Im ehem. Languedok und Provence wird der Branntwein nach Quintal gehandelt, und hier wiegt man die Waare sammt dem Gebinde: eine Velte hält 6 Pinten.

Die Stärke des Branntweins wird von den Käufern auf mancherlei Art untersucht; die zuverläßigste bleibt wohl die Probe durchs Abbrennen. Je weniger nämlich wässerichte Feuchtigkeit übrig bleibt, wenn man ein Glas davon anzündet, desto stärker und geistiger ist die probirte Sorte. Indessen hat man auch eigene Branntweinswaagen besonders in Holland und Frankreich, die genau die Stärke des Branntweins angeben; s. Aräometer. So probirt man die Franzbranntweine in Frankreichs Zollstätten mit diesem Werkzeuge. Je öfterer und stärker der Branntwein übergezogen ist, desto mehr Geist und desto weniger Phlegma hat er, desto tiefer sinkt auch das Aräometer ein. Thut es dieß nicht über 22 Grad, so nennt man die Flüssigkeit einfachen Branntwein, geht es darüber, so hält man sie für Doppelbranntwein; endlich über 32 Grad ist sie Weingeist (Esprit de vin). Bei diesem Probiren bewirkt aber kalte und warme Jahrszeit einen merklichen Unterschied in den Angaben. In der Wärme sinkt das Instrument tiefer ein, als in der Kälte. — Dicasprobe heißt im englischen Handel die Probe des Branntweins u. Weingeistes, nach dem Aräometer von dem Manne dieses Namens.

Die gewöhnlichsten Sorten der Franzbranntweine, welche heutiges Tages den stärksten Abgang finden, sind vorzüglich ordinaire von 4 Grad Gehalt nach der Tessaprobe, so wie die von 3 Grad nach demselben Maasstabe; ferner, sogenannter Spiritus von 2 Drittel, 2 Fünftel, 4 Siebentel, und sogenanntes Moitié eau, oder halb Wasser, auch Esprit de vin à moitie d'eau. Die Cognacsorte ist besser als die holländische; sie steht daher auch 10 bis 12 Procent höher im Preise. Die Branntweine aus Aunis, Saintonge und von Seudres, welche nach Hamburg, Bremen, Lübeck und andern nördlichen Gegenden so stark gesucht sind, werden in Stückfässern von 60 Vierteln und darüber verfahren. Die beliebteste Art ist die, welche 2 Grad nach der Tessaprobe hält; ferner der Cognac zu 4 Grad, und der Spiritus von 3 Fünftel. Man macht auch manche Sorten noch viel stärker. Unter Spiritus oder Alkohol wird möglichst entwässerter Branntwein verstanden. Versetzt man ihn mit séconde eau de vie, oder schwachem Branntwein, so wird 4 Fünftel, 3 Fünftel, 4 Siebentel, u. s. w. daraus. Z. E. 20 Pots starken lautern Spiritus mit 4 Pots der zweiten Sorte vermischt, gibt das, was die Franzosen Quatre cinquièmes nennen. Wenn man nun die Stärke des besten Weingeistes zu 16 Grad annimmt, so kommen auf neuen Cognac 4 bis 4 1/2 Grad; auf alten Cognac 3 Grad; auf

Digitized by Google

doppelten Spiritus 9 Gr.; auf doppelten Spiritus von Jarnac 15 Gr.; auf 2 Fünftel von Jarnac 13 1/2 Gr.; auf einfachen Branntwein von Seudres 2 Gr.; auf dergleichen Spiritus zu 3 Fünftel 11 Gr.; auf dergleichen von Barzellona, 4 Fünftel genannt, 9 bis 9 1/2 Grad; auf doppelten Branntwein oder Spiritus von Bourdeaux 13 Gr.; auf Branntwein von Marennes 4 Gr.; auf einfachen Branntwein von Bourdeaux 1 1/2 Gr., und auf dergleichen von Cette, als die Cognacprobe, 2 bis 2 1/2 Grad. — Die holländische Probe gilt 10 Procent weniger.

Barzellona liefert unsern Seestädten sehr vielen Branntwein zu 3/4 nach holländischer Probe u. zwar nach der Oelprobe, ferner Spiritus zu 1/3 Wasser. Er wird bei 30 Vierteln gehandelt. Alicante schickt eine Menge Branntwein nach Holland und nach den deutschen Seestädten, besonders 3/4, 2/3, 3/5 und 6/11 Sorte, so wie auch Spiritus; Man handelt zu Alicante die Waare nach Cantaras, von welchen 42 eine Pipe machen. Branntwein vom Cap ist eine ausserordentlich starke Sorte, welche die Holländer vom Gebirge der guten Hoffnung nach Europa bringen. Isle de Rhe in Aunis bringt eine große Menge Anis- u. Fenchelbranntwein zum Handel. Holland liefert den Seeörtern viel Genever- oder Wachholderbranntwein, ꝛc.

Was den einfachen Branntwein betrift, so muß man beim Einkauf darauf sehen, daß er von Farbe so weiß, als möglich, dabei höchst klar und von reinem Geschmack sey. Ein solcher untadelhafter Branntwein muß vollkommen Probe halten, d. h. wenn man ihn in ein Glas gießt, so muß ein weisser Schaum gleichsam mit Perlen (oder Luftbläschen) entstehen; dies nennen die französischen Branntweinhändler former le chapelet. Angezündet darf er nicht über die Hälfte rein schmeckendes Wasser zurücklassen. Unter den deutschen Branntweinsorten sind am meisten die Nordhäuser u. Quedlinburger berühmt. Der Nordhäuser Branntwein wird aus einem größern Theil Roggen und einem kleinern Theil Weizen (auch wohl mit einer Zuthat von Hafer und Gerste), der Quedlinburger aus mehr Weitzen als Roggen gebrannt. Ein Nordhäuser Faß Branntwein hält 57 bis 58 Nordhäuser Stübchen. — An Kornbranntwein (oder Fruchtbranntwein) schmeckt eine geübte Zunge immer etwas Mehlartiges, Gebranntes oder Geröstetes, welches man an dem Franzbranntwein (der aus Weinhefen oder Weinbeeren gebrannt ist) nicht bemerkt.

Mancher Branntwein hat einen brandigen oder sonst einen unangenehmen Geschmack und Geruch. Dieser konnte aber vermieden werden, wenn man etwas Asche (am besten Potasche), oder etwas an der Luft zerfallenem Kalk, oder etwas Salz, oder Wachholder, Pomeranzen, etwas fein zerstoßene Schmiedekohlen u. d. gl. in die Läuterungsblase gethan hätte. — Ueber den Kartoffelbranntwein, Runkelrübenbranntwein, Zwetschenbranntwein, Honigbranntwein und die übrigen Branntweinsorten, so wie über den Arrak, Rum, Taffia, Kümmß ꝛc. geben eigne Artikel Aufschluß.

Die französischen Branntweinbrenner füllen den Artikel gemeiniglich in Stückfässer, selten in Orhoft oder kleinere Gebinde, theils deswegen, weil die Waare in kleinen Gebinden mehr Kosten für Holz voraussetzt, theils auch, weil bei größern an Frachtlohn zu sparen ist. Kaufleute, die aus der ersten Hand kaufen, und die Waare wieder ablassen, füllen sie erst auf Orhoft, Poincons, Tiercons und Quarts ab, um jedem hernach nach Belieben dienen zu können.

Zum Ausmessen der Branntweinfässer hat man eigene Roystäbe oder Visirstäbe von Eisen, Fischbein, d. dgl., die an einem Ende krumm gebogen sind, und ungefähr die Länge eines pariser Stabes haben. An diesen Stäben sind auf allen Seiten die Höhen und Durchmesser verschiedener gleichen und festen Maaße Weins, Brannt-

Digitized by Google

weins und anderer Flüssigkeiten bestimmt. Das Messen damit nennt man Royen oder Visiren. Die Roystäbe steckt man durch das Spundloch bis in die Tiefe beider Faßböden, und zwar auf der einen Seite sowohl, als auf der andern. Nach Maaßgabe, wie der Stab mehr oder weniger tief eindringt, oder eigentlich flüssiges Wesen im Fasse sich befindet, sieht man am Visirstabe die Anzahl der Viertel genau angegeben.

Aller Branntwein hält sich am besten in großen Lagerfässern von dickem und dauerhaftem Holze, weil in solchen der Geist nicht so leicht verfliegen kann. Die Lagerkeller müssen recht sauber gehalten, mit feuchtem reinem Sande ausgestreuet, und die Fässer selbst müssen alle 4 oder 5 Tage mit einem nassen Tuche abgewischt werden, wodurch das Schlagen und Ausdünsten verhindert wird. Die Keller selbst müssen aber auch kalt und dicht seyn.

Brasilienholz, Rothholz, (Lignum brasilianum) fr. bois de Bresil, bois rouge, ein rothes, oder gelbbraunes Färbeholz, das sowohl in Stücken von 20 bis 30 Pfund, als auch in dünnen Knitteln aus Brasilien, Guinäa, Ostindien u. von den Antillen zum Handel gebracht wird. Die beste und feinste Sorte ist das von Pernambuco, die darauf folgenden das Siams-Sapanholz, das Japansche, oder Bimas, das Rothholz aus Guinäa oder von St. Martha, und das von der Küste von Angola. Die letztern und das Brasilettholz von Providence achtet man im Handel und bei der Färberei am wenigsten. Wir kaufen das Sapan- und Bimaholz, so wie das von den Manilhas, von der holländisch-ostindischen und dänisch-asiatischen Gesellschaft; das Guinäa-Angola- und Brasilettholz aus England, das St. Martinsholz aus Holland, u. das letztere ist in Stücken von 20 bis 25 Pfunden. Das lange und dünne wird Stockfischholz genannt. Man bringt auch geschnittenes, geraspeltes und gemahlenes Brasilienholz zum Handel. Letztere Sorte ist die geringste. Das Brasilienholz wird in großer Menge zur Färberei, zur Lackbereitung, von Holzarbeitern zu Fournirungen, zu Büchsen, Violinbogen, u. s. w. angewandt. Man zieht es jetzt auch auf Isle de France, wo es einheimisch geworden ist.

Bei der holl. ostind. Kompagnie hat der Kaveling 10000 Pf. im Gewicht. Guinäa-Angola- und Brasilettholz von Providence handelt man in England nach Ton von 20 Centnern; s. auch Fernambukholz und Sapanholz. Das Brasilienholz ist übrigens sehr hart, nimmt eine schöne Politur an, sinkt im Wasser unter, ist gleich nach dem Zerspalten blaß, wird aber an der Luft roth und hat mannigfaltige Schattirungen von Roth und Oranienfarbe. Sein Gewicht bestimmt hauptsächlich die Güte. Beim Zerkäuen desselben empfindet man einen süßlichen Geschmack. Vom rothen Sandelholze läßt es sich leicht unterscheiden; denn dieses färbt das Wasser nicht.

Brasilientabak, eine amerikanische Tabaksart, die in großen Rollen von mehr als 100 Pf., auch wohl in Häuten oder Seronen zum Handel gebracht wird. In Deutschland ist dieser Taback nicht sehr im Gange; den meisten führt jetzt noch Hamburg ein und aus. Nach den afrikanischen Küsten wird indessen viel damit gehandelt. Die beste Sorte ist der sogenannte Legittimo. Man handelt diesen Artikel in Holland nach Pfunden, gibt auf die Rolle 6 Pf. Tara, und überdieß 2 Procent Gutgewicht.

Brassica alba, s. Kohlkraut.

Brassica campestris, s. Feldkohl.

Brassica cauliflora, s. Blumenkohl.

Brauls, oder Browls, auch Chiadderboraal, sind blau und weiß gestreifte ostindische Tücher, die von der holl. ostind. und dän. asiat. Gesellschaft zum Handel gebracht werden. Man braucht sie häufig auf der afrikanischen Küste, wo sie die Bewohner zur Einhüllung des Kopfs, so wie zum Ueberzuge der Turbane anwenden. Die holländischen Sorten sind 1 5/16 Ellen breit und 6 1/2 bis 6 3/4 Ellen lang. Das

Stück gilt nur 38 bis 40 Stüver Bankgeld. Die Dänen liefern solche, welche 2 3/4 Ellen kopenhagener Maas lang u. 1 5/16 Elle breit sind; von diesen Coupons rechnet man 4 aufs ganze Stück.

Braunellen, Anthonikraut, (Symphytum minus) ein Kraut mit einblätterigten irregulairen Blumen, welche in einer Aehre beisammen wachsen. Es trägt gelbe, blaue und weisse Blumen. Man braucht es unter den Wundkräutern.

Braunroth, fr. brun-rouge, eine gemeine Malerfarbe, die aus Schweden, Holland und England zugeführt wird. Die englische Sorte ist die beste und theuerste. Auch Hof im Voigtlande liefert uns diesen Artikel, so wie die chemische Fabrik von G. E. Habicht in Cassel und zwar 100 Pf. für 5 Rthlr. Letztere Sorte soll die englische übertreffen. Die Holländer verfertigen ihr Braunroth aus thonhaltigen Eisenminern, die sie aus Berry in Frankreich holen. Sie kaufen dieselbe für einen Spottpreis, dörren sie hernach zu Hause, und brennen sie, worauf sie eine schönrothe Farbe annimmt. Nachdem sie diese fein gemahlen haben, verkaufen sie die Waare mit mehr als zehnfachem Profit wieder an die Franzosen zurück. Man gibt der Waare den Namen rouge de Prusse oder rouge d'Angleterre, je nachdem sie lichter oder dunkler ausfällt. Das Braunroth vereinigt sich leicht mit Oel, und wird vornehmlich zum Anstreichen der Fußböden und Fliessen in den Sälen und Gemächern mancher Länder angewandt; s. auch Calcothar.

Braunschweigische Garne, sind eine Art guter und feiner deutscher Garne, die in Menge, hauptsächlich nach Holland und ins Bergische, ausgeführt wird. Man unterscheidet diese Waare in drei Kronen- u. zwei Kronengarn, und handelt sie so nach Pfunden und Strehnen. Ein Bund Garn hat hier 20 Löppe, der Kauflopp 900 und der Werklopp 1000 Haspelfäden. Der Artikel ist entweder ganz oder halb gebleicht.

Braunschweigisch Grün, ein grünes Pigment, das in Braunschweig von den Gebrüdern Grave'nhorst zuerst verfertigt ward. Die Maler verbrauchen es; denn in Luft u. Wetter hält es recht gut aus. Eine feinere Sorte wird unter dem Namen des geläuterten Braunschweiger Grüns, in flüßigem und trokenem Zustande geliefert. In zwei Berliner Fabriken verfertigt man jezt das Braunschweiger Grün ebenfalls, so wie zu Dessau, zu Rothenburg an der Neisse, zu Schönebeck bei Magdeburg (wo man es von der königl. Fabriken-Commission erhält) u. s. w. Man bereitet es aus Alaun und salzsaurem Kupfer, die man mit Potasche präcipitirt.

Braunstein, (Magnesia) fr. Magnesie ou Manganèse, ein eigenthümliches Metall im verkalkten Zustande, welches den Eisensteinen ziemlich ähnlich, aber viel mürber, dabei rußig und abfärbend, schwärzlich von Farbe und schwer ist. Ungarn, Böhmen, Italien, Schweden, Norwegen, England, das sächsische Erzgebirge, der Harz und mehrere andere Gegenden und Länder liefern dieses Bergprodukt. In Sachsen findet es sich auf dem Johannesberge zu Langenberg, annaberger Reviers, und in den Eisengruben zu Johanngeorgenstadt u. Voigtsberg; ferner in dem weimarschen Dorfe Rodas bei Ilmenau, und dem gothaischen Dorfe Burg. In Böhmen wird Braunstein bei Albernreuth im geyerschen Bezirke gegraben. Frankreich hat in der Nähe von Macon, zu Romanèche, so wie im ehemal. Languedok und Unterelsaß, Braunsteinminen. Bei Macon gibt es so schönen Braunstein, als der zu Zellerfeld; dennoch zieht Frankreich diesen Artikel häufig aus dem Piemontesischen und aus Deutschland. Der Braunstein wird in den Glashütten zum Hell- u. Weißmachen des Glases, von Töpfern zur braunen, rothen und schwarzen Glasur, so wie von Seifensiedern zum Marmoriren der Seife, und von Bleichern zur Bereitung der übersauren (oxydirten) Salzsäure verbraucht. Man wendet ihn auch an, dem Schmelz eine

purpurfarbe zu geben, ꝛc. Man zieht diesen Artikel aus den Niederlagen der verschiedenen Bergämter, wo man ihn nach Centnern handelt, z. B. aus Braunschweig, Hannover, Prag, auch aus Leipzig, Naumburg, Breßlau, Wien ꝛc. Eine sehr vorzügliche Art Braunstein ist der Perigord aus Guyenne in Frankreich.

Braunwurz, Kropfwurz, Rankerwurz, Fischwurz, (Scrophularia officinalis) fr. la scrofulaire, eine gute Wundpflanze, die bei uns in den Hecken, an den Dämmen, im düstern Gebüsche, unter schattigten Mauern und auf Bergen sehr gemein ist. Von dieser Pflanze wird das Kraut im Maymonat, und die Wurzel im März, April und Oktober für die Apotheken gesammelt. Die frische Pflanze hat einen widrigen Geruch, und einen scharf bittern Geschmack, welche sich aber beide beim Trocknen sehr mäßigen oder wohl gar verlieren. Die Wurzel hat eine dunkelgraue Farbe, ist sehr knotig und faserig; die Knoten sind ungleich höckerig; und wenn man sie getrocknet hat, so haben sie keinen sonderlichen Geruch, dabei einen süßlich widrigen, hintennach scharfen und bitterlichen Geschmack.

Braupour, s. Guingas.

Bray, heißt im Französischen ein flüssiges Harz, welches mit Fischthran vermischt, und so zum Kalfatern der Schiffe und Fahrzeuge verbraucht wird. Es wird besonders aus Merancin nach Bayonne und Bourdeaux gebracht, und im Ganzen bei Lasten von 12 Tonnen gekauft. Man hat es in Broden von ungefähr 200 Pfund.

Brazza, eine vorzügliche Sorte Wein, die auf der Insel desselben Namens im venetianischen Dalmatien gewonnen, und stark nach Italien verfahren wird.

Breannes, eine Gattung schmaler französischer Leinwand, die zu Bernay gewebt wird. Der Stab davon kostet nach Beschaffenheit 36 bis 50 Sous.

Brebas, in Spanien eine Art früher Feigen, die zweimal im Jahr reifen.

Breccia, eine Art Marmor von schönem Aussehen, die besonders um Seravezza im Toskanischen bricht, und in Italien sehr beliebt ist.

Brechnuß, schwarze Purgiernuß, (Jatropha curcas L.) engl. Castornut of Barbados, fr. le pignon de Barbarie, la noix de barbades, noix ou féve purgative, ist die Nuß vom größern Ricinus, oder von Ricinoides, mit Feigenblatt, der in den wärmern Gegenden von Amerika, z. B. in Neuspanien, auf Jamaika, Barbados ꝛc. wächst. Die Frucht von diesem Gewächs, (das eigentlich zu einer giftigen Gattung gehört) ist dreifächerig, von der Größe einer kleinen Wallnuß, und schließt in jedem seiner Fächer einen länglichten Samen ein, der unter einer schwärzlichten zerbrechlichen Schale einen mandelartigen zweitheiligen Kern enthält. Das Oel, welches man durch das Auskochen des zerstoßenen Samens erhält, wird von manchen Aerzten innerlich gegen Wassersucht, Kolik, Darmgicht und Würmer, äusserlich aber wider gelähmte Glieder, verstopfte Eingeweide, Krankheiten der Haut, Taubheit ꝛc. gebraucht, und ist unter dem Namen des Ricinusöls bekannt. Beide Artikel werden jetzt, weil sie sehr heftig wirken, selten angewandt. Man erhält sie von den holländischen Droguisten.

Breite Waare, ist die Benennung der breiten Tücher, besonders der englischen; s. Tücher.

Breitgold, s. Blattgold.

Breitling, s. Sprotte.

Breluche, s. Berluche.

Bremergarn, nennt man eine Art westphälisches Leinengarn, welches man von Bremen nach Holland schickt. Ein Theil davon ist unter dem Namen des fünfzigstrehnigen und vierzigstrehnigen Bollgarns bekannt. Man handelt es Pfund- und Strehnenweise.

Bremer Linnen, heißt eine Art westphälische 5/4 breite Leinwand, die nur zu Bremen zugerichtet, und hernach weit und breit verschickt wird. Die Stücke halten 20 Ellen. Man hat davon auch solche, die um 1/3 länger, und wo immer 2 Stücke in einander gesteckt

Digitized by Google

sind, damit am Zoll erspart werde.

Bremer Nadeln, s. Nadeln.

Brennessel, s. Nessel.

Brennwurz, (Clematis recta L. flammula Jovis) eine Pflanze, welche an vielen Orten Deutschlands wild wächst und als Zierpflanze auch in unsern Gärten gezogen wird. Sie hat saatgrüne Blätter, weisse Blumen, und blüht im Junius. Man braucht sie äusserlich als blasenziehend.

Breßlauer Ballen sind verschiedene Sorten schlesischer 30 bis 36 Ellen langer gestreifter Bettzeuge, ferner 36 Ellen langer blau- und weißgestreifter Zwilliche und Tischzeuge. Man unterscheidet die Ballen in Zwilliche ballen, Leinwandballen und Schürzenleinwandballen. Sie kosten nach dem verschiedenen Grade der Feinheit 3, 4 bis 6 Rthlr. Die gezogenen damastartigen Bettzeuge werden Niederländische Ballen genannt. Diese kosten wohl 6 bis 10 Rthlr. im Stück. Unter allen Ballen sind aber die Breßlauer geblümten die besten. Es gehen viele davon nach Hamburg und Holland. Sie werden eingetheilt in Blauballen, Leinwandballen, Schahwitz und gezogene Ballen. Die sogenannten oberschlesischen Züchen haben ein rautenförmiges leinwandartiges Gewebe und unterscheiden sich eben dadurch von den mit Blumen gewebten Ballen. — Man hat auch Servietten ballen zu Tafel- und Tischzeuge, die gemeiniglich 3 Dutzend Servietten enthalten, zu verschiedenen Preisen.

Bretagnes, eine Art französischer Leinwand, wovon die ächte Sorte um St. Quintin verfertigt wird. Diese Leinen übertreffen in der Güte u. Dauer alle übrigen Sorten, welche Schlesien, Böhmen und mehrere Gegenden in Deutschland unter demselben Namen zu Markte schicken. Den Stoff zu diesen Leinen liefert der schöne Flachs, welcher in der Gegend um Leon und im Kirchsprengel von Treguier gebauet wird.

Die Brétagnes von St. Quintin werden, nach Maasgabe ihrer Güte, Feinheit und Dichtigkeit, in unterschiedliche Sorten, nämlich in Entrefines, Fines, premieres Fines, secondes Superfines und premieres Superfines sortirt. Ausserdem unterscheidet man noch jede dieser Gattungen in sogenannte breite Waare, die 36 Zoll mißt, in mittelbreite, auch Deux-tiers genannt, die 30 Zoll in der Breite hält, und in schmale Waare von 25 Zoll Breite. Nach den Manufakturverordnungen müssen selbst die gröbsten von den schmalen Bretagnesleinen 1500 Fäden in der Kette haben; die breiten Sorten nicht unter 1600 F. Es gibt unter der breitern Leinwand aber auch solche, deren Kette aus 3200 Fäden zusammengesetzt ist. Bei schwerer Strafe soll kein Weber zu dieser Leinwand schlechtes Garn nehmen, oder geringere Sorten darunter mischen.

Die Stadt St. Quintin, 4 Meilen von St. Brieux, ist der Hauptsitz dieser Manufaktur; die Leinen werden aber auch um Uzel und Ludeac, und in 40 bis 50 Kirchspielen der umliegenden Gegend in Menge verfertiget. Von letztern ist der Markt zu Uzel vorzüglich bekannt. Die Waare erhält aber ihre Zurichtung zu St. Quintin, und wird hernach weiter verschickt.

Zu St. Quintin und in deren Nähe webt man die schönste 3/4 breite Leinwand; die übrigen Gegenden liefern nur rohe Waare, die 26 1/2 Zoll hält, und nach der Bleiche 25 Zoll breit ist. Die Weber bringen das fertige Linnen auf die Wochenmärkte in der Nachbarschaft, nämlich ausser St. Quintin, selbst, nach Uzel und Ludeac. An diesen 3 Orten, so wie zu Pontivy und Montcontour, wohnen die Leinwandhändler, welche den ganzen Handel mit der französischen Bretagne in Händen haben. Sie kaufen die Leinwand roh von dem Weber auf den Märkten ein, lassen sie hernach bleichen und zurichten, und in Stücken von 5 Stab (zu 32 Zoll) zerschneiden, worauf die fertige Leinwand nach Stäben von 50 Z. wieder verkauft wird.

Das Wesentlichste bei der Zurichtung oder Appretur besteht darin, daß man die Leinwand ausreckt und sie viereckigt

zusammenschlägt, damit gehörige Ballen davon gemacht werden können. Dieß geschieht mittelst einer großen Preßmaschine, wodurch viele Zeit und Mühe erspart wird. Ein solcher Ballen besteht aus 60 Stück breiter, oder aus 100 Stück schmaler Waare.

Von diesen Brétagnes wird der größte Theil nach St. Malo, und das Uebrige nach Nantes und Morlair geschickt; aus diesen Häfen verschifft man die Waare weiter nach Cadix und nach andern spanischen Häfen. So läßt man sie weiter bis nach Indien, Japan ꝛc. gehen. Ein Theil davon geht nach den sogenannten französischen Inseln in Amerika ꝛc. Man rechnet, daß jährlich im Durchschnitt 7000 Ballen ausgeführt werden. Man verbraucht die Bretagnes, ihrer schönen Weisse, ihrer vorzüglichen Güte und Haltbarkeit wegen, häufig zu Hemden, Tischzeugen und Schnupftüchern.

Unächte oder nachgemachte Brétagnes sind die, welche Schlesien, Böhmen und die Oberlausitz in erstaunlicher Menge liefern, und über Leipzig, Hamburg, Altona, Amsterdam, Trient, ꝛc. nach Spanien, Portugal, Italien, Ost- und Westindien u. Amerika senden. Die schlesischen Bretagnes bestehen aus Coupons, welche gewöhnlich 6/4 oder 7/4 breit, und 11 1/2 Ellen lang und aus dem Schock geschnitten sind. Die Breite der Böhmischen beträgt 11/8 oder 6/4, die Länge der Coupons 11 7/8 Ellen. Die Coupons sind mit den Sahlenden übergebrochen, so daß das Stück von der Form eines zusammengelegten Briefes erscheint; s. auch Leinwand.

Brettaniotto, in Italien der kleine gesalzene Dorsch, Bacallau oder Kabeljau.

Breter, Dielen, fr. planches, sind dünne Holzplatten, entweder auf eigenen Sägemühlen, oder auch durch Menschenhände, von Eichen-Tannen-Fichten-Nuß-Ahorn-Birn- u. anderen Bäumen geschnitten. Es gibt vielerlei Sorten von Bretern, z. E. Beschlagbreter, Schwartebreter, Spündebreter, Heerdbreter, Ortbreter Füllbreter, Simsbreter ꝛc. Von den Bohlen unterscheiden sich die Breter blos durch ihre geringere Dicke. Sie sind 6, 7, 20, bis 24 Fuß lang, 10, 12 bis 15 Zoll breit, 1 oder mehrere Zoll dick. Nicht blos in Deutschland wird mit Bretern von allen an großen Waldungen liegenden Städten ein wichtiger Handel getrieben, sondern es kommt auch eine erstaunliche Menge aus Schweden, besonders aus Finnland, so wie auch aus Dänemark, Norwegen, Rußland und Polen zum Handel. Von der Länge, Breite und Dicke bekommen die Breter noch verschiedene Beinamen: z. B. Spindbreter, welche gemeiniglich 6 bis 9 Ellen lang, 10, 12, 15 und mehr Zolle breit, und einen guten Zoll, auch wohl 5/4 bis 6/4 Zoll dick sind. Diese heißen eigentlich halbe Spinddielen; die ganzen sind 1 3/4 Zoll dick. Beide Arten dienen zum Bedielen der Zimmer. Gemeine Breter sind die sogenannten Beschlagbreter. Diese haben eine eben solche Länge als die vorigen, sind aber nur 8 bis 10 Zoll breit, und 3/4 Zoll dick. Noch dünnere Breter, welche die Tischler verarbeiten, führen den Beinamen Herrenbreter. Diejenigen welche noch etwas von der Baum- oder Wahnkante behalten, heißen Schwaden- oder Futterbretter, fr. Doses oder flaches; man nennt sie auch wohl ungesähmte.

Die aus Schweden zugeführten Breter werden von Holzhändlern in ganze Bodenbreter, halbe und ordinaire Nordländische, Westerwyckſche, Calmarsche und Gothländiſche unterschieden. Man verkauft sie bei Zwölfter oder Dutzend, bei Mandeln und Schock. Der Preis richtet sich nach dem Verhältniß, wie sie breit oder schmal, dick oder dünn, lang oder kurz, glatt oder astig sind. In Danzig handelt man diesen Artikel nach Schocken von 60 Stück, und unterscheidet ihn in Kronen- und Wracksorte; die erstere ist gewöhnlich um die Hälfte theurer, als die andere. Wrackgut ist das, was ausgeschossen worden ist, entweder, weil die Breter Löcher haben, oder weil sie ge-

Digitized by Google

spalten, zu kurz, oder zu schmal sind, u. dgl. Die danziger Breter sind deswegen sehr beliebt, weil sie alle mit der Hand geschnitten werden, wodurch sie in der Dicke gleichförmiger werden, auch besser aussehen, als die Mühlenbreter. Die fichtenen Breter hat man von 1 Zoll Dicke, 10 bis 12 Zoll Breite, und 12 Fuß Länge, bis zu 5, 6, und 7 Zoll Dicke, 16 Z. Breite und 36, 38, 40 bis 44 Fuß Länge.

Die schwedischen Breter von Stockholm und Gothenburg sind 14 Fuß lang, 9 bis 10 Zoll breit, 1 bis 2 1/2 Z. dick. Sie werden nach Zwölfter gehandelt. Die norwegischen sind 12 Fuß lang. Königsberger fichtene Breter sind schlechter, als danziger. Hingegen die stettinschen u. memler werden wieder mehr geschätzt. Manche Arten dieser Breter sind zu einigen Arbeiten vorzüglicher, als zu andern, wie z. E. die von Wiborg besser zu Tischlerarbeit, als zum Schiffsbau. In Riga verkauft man die Breter, welche 1 1/2 bis 3 Zoll dick und 18 bis 36 Fuß lang sind, theils fadenweise, theils auch nach Schock von 2160 Kubikfuß holländ. Maaß. Im erstern Falle galten sonst die anderthalbzolligen 18—24 Fuß langen Dielen 7 bis 10 Fardings der Faden; im letztern aber die dickern und längern 45 bis 47 Albertsthaler das Schock Breter von Fichten- und Tannenholz zahlen in den Russischen Häfen für das Schock 66 Kopeken bis 10 Rubel 72 Kopeken Zoll, nach ihrer verschiedenen Länge und Dike, die der Tarif in 36 verschiedenen Angaben bestimmt. Breter von andern Holzarten zahlen einen verhältnißmäßig höhern Zoll.

Aus den Bretern von Eichen verfertigt man gewöhnlich Kasten, Laden, Schränke, Thüren, Fensterladen, Fensterrahmen u. dgl.; aus den Bretern von Buchen und Ahorn macht man Tischblätter und andere Arbeiten; aus denen von Birken allerlei musikalische Instrumente; aus denen von Erlenholz Fischkasten und andere Gefäße, die meistens in's Wasser kommen; die Rüsternen dienen den Müllern zu Schaufeln der Wasserräder; die von Espen und Linden zu Tischblättern, Modellen ꝛc; die von Fichten und Tannen hauptsächlich zu Fußböden ꝛc. Kandiskisten-Breter von Buchenholz sind solche, die zu kleinen Kisten gebraucht werden. Verschiedene deutsche und andere Häfen an der Nord- und Ostsee versenden sie häufig nach Holland u. s. w. In Stettin unterscheidet man große u. kleine, die wie 2 zu 3 sich verhalten. Der Preiß wird nach 100 Stück completen Kisten bestimmt. Zu einer Kiste gehören 1 Deckel, 2 Seiten, 2 Enden, 2/2 Bodenstücke. Auf eine Last rechnet man 400 große und 500 kleine Kisten. — Zu feinen Arbeiten schneidet man auch Breter aus Nußbaum-Ahorn-Lerchen- Mahagony- und anderm kostbaren Holze, welches letztere theils in Blöcken, theils in Planken oder Bohlen und Bretern in den Handel kommt.

Bretspiele, von allerlei Größe, von verschiedenem feinen oder gemeinen Holze, franz. oder polnischer Manier, mit den Steinen, fr. Trictracs polonois et françois, avec les dames, führen die Nürnberger, Fürther ꝛc.

Brianzoner Kreide, ein grüner in viereckigten Stücken geschnittener Talk, der weiß schreibt und den die Schneider zum Aufzeichnen gebrauchen.

Bricken, s. Neunaugen.

Bridgewaters sind englische leichte Tücher, die im westlichen Theile von Sommersetshire gemacht werden. Die schmale Sorte ist 4/4, die breite 7/4 Yard breit.

Brie (fromage de), eine Art sehr schmackhafter französischer Käse, die in der Gegend um Meaux verfertigt werden. Es wird hiermit in Frankreich stark gehandelt.

Briefoblaten, s. Oblaten.

Briefstreicher, Falz- oder Streichbeine, sind elfenbeinerne Werkzeuge, zum Zusammenlegen der Briefe und des Papiers, fr. plioirs pour fermer les lettres ou pour couper le papier,

Brieftaschen, gehören zu den kurzen Waaren. Man hat schaaflederne, die eine Schreibtafel enthalten, und mit Band gebunden sind por-

Digitized by Google

tefeuilles à ruban, en cuir, en basanne, à tablettes. Dergl. mit und ohne Schloß, à serrure, sans serrure. Saffianene mit englischem Schloß, en marroquin avec serrure angloise; mit Schiebern, avec Patte; mit Täschlein, avec petite poche. Man fabrizirt sie unter andern in Nürnberg, Augsburg, Offenbach ꝛc.

Briegische Leinwand, ist eine oberschlesische hausmachene Leinwand, die zwischen Brieg und Oppeln von Landleuten gewebt und auch gebleicht wird. Sie ist nur 3/4 E. breit, mehrentheils in Coupons von 12 bis 15 Ellen geschnitten, und kommt in Rollen gelegt auf den breßlauer Markt. Sie ist eine gute und dauerhafte Leinwandsorte, der es nur am äussern Ansehen fehlt. Ihre Breite ist verschieden. Sie gleicht der lüneburgischen Hausleinwand.

Brienzlinge, eine Art kleiner Häringe, die im Brienzersee in der Schweiz gefangen werden. Sie werden ausgenommen, an Fäden gereihet, hernach gedörrt und verhandelt.

Brigadis, eine Gattung Schaafselle, die auf Rehlederart zugerichtet sind, und besonders zu Annonay u. in andern Gegenden von Vivarais verfertiget werden. Das Pfund lyonsches Gewicht kostet 19 — 20 Sous.

Brillanten, s. Diamanten.

Brillanttaffet nennt man einen façonnirten Taffet mit lauter Quadraten oder Steinen, die, in einer Schlangenlinie zusammengesetzt, gleichsam einen Wetterstrahl bilden; s. Taffet.

Brillen, fr. lunettes, it. oculari, sind Linsengläser, in Silber, Stahl, Schildkrötschale, Horn, Fischbein, u. dgl. eingefaßt, die man mittelst der Einfassung auf die Nase setzt, um den Augen, die nicht gut sehen, zu Hülfe zu kommen. Die englischen Brillen sind die vollkommensten; aber auch in Frankreich und Deutschland werden jetzt sehr gute verfertigt. Man schleift sie nach dem Alter der Personen, oder überhaupt nach Beschaffenheit der Augen. Man hat deshalb 1) flache, 2) hohl oder tief geschliffene, und 3) erhaben geschliffene. Die erstere Art macht nur hell und klar, die andere (concave) verkleinert, und ist für solche Augen, welche nur in der Nähe deutlich sehen; die letztere (convere) vergrößert die Gegenstände, und dient für diejenigen, welche nur in der Ferne deutlich sehen. Von gemeinen Brillen werden die meisten in Fürth, Nürnberg, Augsburg ꝛc. verfertiget, und durch ganz Europa verschickt. Nürnberg insonderheit liefert ordinaire Brillen von Nro. 6 bis 8., die 100 Laden (kleine hölzerne Kästchen voll) zu 18 fl.; feine dergl zu 28 3/4 fl.; feine Kristallbrillen das Dutzend 42 Kreuzer Faßetbrillen oder Brillen mit Faßetten das Dutzend 40 Kreuzer, so wie auch italienische Hornbrilen mit Futter das Dutzend 2 fl. 15 Kreuzer.

Im französischen Handel kommen vor: Kristallbrillen oder feine englische, lunettes christallines marquées Londres et numerotées; glatte mit Fassetten, unies et à facettes; mit herumlaufendem gestochenem Rande, christallines à ce c'e grave, mit mussirten Reifen; à bord frisé ꝛc. Endlich unterscheidet sich die Brillenwaare auch noch durch das aufgedruckte Zeichen. Man hat z B. feine, mit der Weltkugel oder dem Reichsapfel, mit dem Meerfräulein, mit dem Hirschkopf, mit der Hand, mit dem Lamme, mit dem Rosse, mit der Traube, mit dem doppelten Pfeile; dergleichen feine mit mussirter Einfassung, mit gestochenem Rande; feine englische mit London bezeichnete und nummerirte Brillen; f. n. nummerirte, an die Schläfe anzulegen. — Die Brillen mit Blendungen sind durchaus schädlich und verwerflich, so wie die Brillen mit gefärbten Gläsern. Conservirbrillen dienen für Personen, deren Augen anfangen abzunehmen. Mit einer wirklichen Conservirbrille muß man nur sehr wenig besser sehen können, als mit bloßen Augen. Die allgemeinste und vielleicht die beste Regel in Anse-

Digitized by Google

hung der Wahl der Brillen ist wohl die, daß man solche aussuche, die, wenn sie dicht vor die Augen gehalten wird, die Gegenstände so viel wie möglich in ihrem natürlichen Zustande, weder vergrößert, noch verkleinert zeigt, die Buchstaben eines Buchs recht schwarz und deutlich darstellt und das Auge auf keine Weise angreift und anspannt. Auch mit Brilleneinfassungen, Brillenfutteralen ꝛc. handeln die Nürnberger

Brins, eine französ. Leinwand, die besonders um Dinan im ehemal. Bretagne gewebt, und häufig nach den Kolonien in Westindien, so wie nach Amerika ausgeführt wird. Unter den Sorten dieser Waare sind die sogenannten haut-brins, 5/4 der dasigen Provinzialelle breit und 90 bis 100 Ellen lang; diese Sorte wird besonders zu Betttüchern verbraucht. Petits-brins, sind nur 25 Zoll breit, und werden meist in Frankreich selbst zu Hemden u. dgl. angewandt. Brins schlechthin nennt man 3/4 bis 7/8 breite Leinen, die vornehmlich nach den Kolonien verfahren werden.

Brinse, eine Art weicher Käse, die um Bries am Fluß Gran in Ungarn 4 Meilen von Neusohl verfertigt, und als eine Delikatesse häufig nach den angrenzenden Ländern verschickt wird. Man führt diesen Käse, der schön gelb und fett aussieht, in kleinen Tönnchen aus, die oft recht zierlich bemalt und vergoldet oder versilbert sind, und macht damit Präsente an Gönner und Freunde.

Brion, eine gute Art bourdeauxer Roth-Weine, die häufig nach Holland geht. Man unterscheidet den Artikel da in hoog- Brion und gemeene Soort.

Brionne, eine Art dünner weisser französischer Flachsleinwand, die zu Bernay, so wie um Brionne u. Beaumont gewebt wird. Man verbraucht sie zu Vorhängen und allerlei leinenem Geräthe, sowohl im Lande selbst, als auch auswärts. Die Brionnes sind 2/8 bis 7/8 Stab breit und 100 bis 120 Stab lang. Man hat davon feine, mittlere und ordinaire Sorten.

Briquet heißt in Frankreich der Tabak, welcher in dünne Stangen gesponnen wird, die nicht über 5 Linien im Durchschnitt halten. Er wird von Matrosen und Seeleuten, die ihn im Munde zu kauen pflegen, sehr stark verbraucht.

Bristolsteine, Bristoldiamanten sind sehr klare ungefärbte, glänzende Kristalle aus den St. Vincent's Rocks in der Nähe von Bristol. Einige sind auch purpurroth, gelb tingirt ꝛc. Man gebraucht sie zu allerlei Gallanteriearbeiten.

Broad-lited-Cloths, sind englische Tücher aus Wiltshire, 26—28 Yards lang. 6 1/8 breit, 64 Pf. schwer.

Brocat, Brokat ein dickes schweres, reiches, seidenes Zeug, worin goldene oder silberne Blumenzweige, allerlei Figuren ꝛc. erhaben eingewirkt sind. Wenn der Grund dieses Zeuges reich ist, so nennt man ihn Drap d'or oder Drap d'argent. Heutiges Tages heißt Brocat eigentlich jedes seidene mit reichen Blumen oder Figuren durchwirktes Zeug, es mag nun Atlas-Grosdetours- oder einen andern Grund haben; nur muß die Kette durchaus von feiner Tourseorgansinseide, und der Einschlag von gekochter und dublirter roher Seide gemacht seyn. Die schönsten Zeuge dieser Art liefert Lyon. Man wendet sie zu Kleidern, Mützen, Westen, Kirchenornat, u. dgl. an. Sie haben die Breite des Grosdetours; in der Länge aber sind sie verschieden.

Brocatell, Brocardell ein halbseidenes dickes Zeug, das von Seide und baumwollenem Garn, mit großen broschirten erhabenen Blumen oder Opern gewebt, und besonders zur Tapezierung, zum Ausschlagen der Zimmer, und dgl. verbraucht wird. Man verfertigt es am häufigsten zu Genua und im Mayländischen. Jene Sorte ist 2 1/4 Palm breit, und in Stücken von ungleicher Länge. Man hat es von allen Farben, hauptsächlich aber in Grün, Gelb, Blau und Karmesinroth. Es gibt auch zweifarbige, wo der Grund von einer gewissen Farbe, das Dessein von einer andern gewebt ist. Der pariser Brocatell ist 20 französische Zoll breit. Der neapolitani-

Digitized by Google

sche Brocatello bekömmt 60 Aufzug-Längen von 80 Organsinfäden, und zwar das leinwandartige Gewebe 45 und das rauhe 15 Fäden. Das Zeug wird mit 2 Weberschiffen gewebt, von welchen das eine doppelte Tramseide, das andere filato alessandrino einträgt.

Brocatell heißt auch ein gefleckter dem Brocatellzeuge ähnlicher Marmor.

Brocolli, ein italienischer Sommerkohl, der unserm Blumenkohl ziemlich ähnlich ist. Der Same wird, weil er bei uns nicht reift, aus Italien, besonders von Rom und Neapel, verschrieben. Italien zieht die vorzüglichste Sorte von der Insel Malta. Das Gewächs wird jetzt auch überall in den Gärten Deutschlands gebaut.

Brodbaum (Artocarpus). Dieser in Indien wachsende Baum hat eine Frucht von der Größe eines Kindkopfs und mit einer teigartigen Materie, welche durch Rösten eine Art Brod gibt.

Broderien Brodirte Sachen, Stickereien, fr. broderies, ouvrages brodes, it. ricami, s. Stickereien.

Brodkümmel, s. Kümmel.

Brodwasser, ein weisser und starker Neckarwein, der zu Stetten, einem Dorfe im Remsthal, gebaut wird, und seiner herrlichen Beschaffenheit wegen weit und breit im Rufe steht. Er hat den Namen von seiner dem Brode ähnlichen Farbe.

Broglio, ein leichter, angenehmer toskanischer oder etrurischer Wein, der dem Muskateller von Chianti sehr ähnlich weiß oder lichtgelb ist. In verschiedenen Gegenden von Italien findet er Abgang.

Bromsia, eine Sorte roher levantischer Seide, die stark nach Frankreich kommt. Sie ist besser, und feiner, als die von Tripolis.

Bronze. Hierunter versteht man folgende Sachen: 1) Ein Pulver aus Messing von heller oder dunkler Farbe, oder auch aus Kupfer fein gerieben (franz. bronze moulu), womit man Basreliefs, Medaillen, Vasen, Holzarbeiten oder auch Gypsbildern ein metallisches Ansehen gibt. 2) Eine Metall-Composition, entweder von Zinn, Kupfer, und Wismuth, oder von Kupfer und Messing, woraus man Statüen, Mörser u. dgl. gießt. Vorzügliche Bronzefabriken hat Deutschland in Berlin, Wien und Braunschweig, worin Armleuchter, Kronleuchter, Lüstrins, von der einfachsten Art bis zur höchsten orientalischen Pracht, ferner Tafelaufsätze, Potpourris und viele andere Stücke verfertigt werden.

Bronzino, eine Art Marmor, die im Venetianischen bricht, die einen Klang von sich gibt, wenn man daran schlägt, und die vornehmlich zu Vasen, und dergl. angewandt wird.

Broschirte Zeuge nennt man solche seidene und wollene Zeuge, worin vielfarbige Blumen nach dem Leben eingewebt sind.

Broschirte Tressen und Bänder sind eine Art Tressen und Bänder mit einbroschirten Blumen.

Brown Osnabrughs, eine rohe Flachs- oder Hanf-Leinwand, die aus Osnabrück nach England geht und auch in Irland nachgemacht wird.

Brown-Papers, nennen die Engländer eine Art schlesischer Leinwand, von der Farbe des Papiers, worin die Waare eingeschlagen ist. Sie hält 7/4 Ellen in der Breite und 42 Ellen in der Länge. Man schickt sie nach den englischen Kolonien. Sie gilt im Sortiment 6 bis 12 Thaler preussisch auf der Stelle.

Brown-Quadruples, nennt der Engländer die schlesische 6/4 breite rohe, den Cholets ähnliche Leinwand. Man hat sie in Schocken von 58 bis 60 Ellen, die auf der Stelle 6 bis 7 Thaler kosten. Sie geht häufig nach England.

Bruchkraut, Harnkraut, kleiner Wegtritt, (Herniaria, Millegranium, Polygonum minus) fr. la herniaire, ein kleines zartblätterichtes Kraut, das sich bei uns an dürren und sandigen Orten sehr ausbreitet, und in der Medizin gegen die Brüche innerlich und äusserlich angewandt wird. Es treibt auch den Stein und Gries, und ist ein gutes Wundkraut.

Digitized by Google

Bruchkraut (größeres) s. Fettehenne.

Bruchstein, Beinwell, Beinheil, Steinbruch, (Osteocolla; Lapis Ammosteos) fr. le moilon, moilon, la pierre de taille, le souchet, ein weicher, weißlicher, oder grauer Stein, der hin und wieder in den hohlen Wegen von Thüringen, Schlesien, Brandenburg, Mecklenburg ꝛc. besonders da, wo viel Sand liegt, gefunden wird. Er wird in der Medizin gebraucht; auch nimmt man ihn zu Zahnpulver.

Bruchwurz, Schooskraut, Durchwachs, (Perfoliata, Bupleurum rotundifolium L.) ein Sommergewächs mit fünfblätterig regulairen Blumen, die beisammen auf dem obersten Blatte, gleichsam wie auf einem Teller sitzen. Es wurde ehedem gegen Brüche gebraucht.

Brüßler Leder ist ein feines weißgahres Leder von Lämmer- oder jungen Ziegenfellen, welches sich von dem französischen oder Erlanger Leder nur durch die rothe Farbe unterscheidet. Es hat ausserdem ein seidenartiges Ansehen.

Brüggischer Atlas heißt ein ganz glattes sehr glänzendes halbseidenes Zeug, welches zuerst in Brügge verfertigt wurde. Es ist 1/2 Elle oder 9/16 E. breit.

Bruinhard, ein sehr hartes Holz, fast wie Pockholz, aus Surinam, welches bisweilen die Schreiner gebrauchen.

Brummeisen, s. Maultrommeln.

Brunellen, Prunellen, fr. la brignoles, eine vortrefliche Art französischer Pflaumen, welche in Brignoles zubereitet, und nach allen Gegenden von Europa verfahren werden. Die Sorte Pflaumen, welche man dazu gebraucht, nennt der französische Gärtner Perdrigon blanc. Diese wird schon deshalb gern dazu genommen, weil sie den Kern leicht fahren läßt, und überaus lieblich und süß von Geschmack ist. Das Sammlen der Früchte geschieht gegen das Ende des Julius. Man erkennt ihre gehörige Reife daran, wenn man sie zwischen dem Daumen und Zeigefinger sanft drückt, und sich dann die Haut leicht abstreifen läßt. Man spießt die abgeschälten Früchte an Stäbchen von weissen Weidenruthen, die vorn zugespitzt und etwa einen Schuh lang sind, und reihet sie so an, daß eine Brunelle die andere nicht berührt. Hernach macht man von langen Rockenstrohhalmen eine Art Büschel, etwa 10 Fuß hoch, und bindet diese von oben nach unten fest. Dazwischen befestigt man ein Stäbchen mit den Früchten nach dem andern, so daß sie etwa 1 Schuh weit von einander kommen. Die Büschel sind so mit Bindfäden befestigt, daß sie schwebend hängen. So läßt man sie 2 oder 3 Tage der Luft ausgesetzt, bringt sie aber kurz vor Sonnenuntergang wieder unter Dach, wo sie keine feuchte Nachtluft einziehen können. Hernach nimmt man die Früchte von den Stäbchen, und drückt den Kern da, wo der Stiel gesessen hat, mit den Fingern heraus. Nun legt man sie auf sehr saubere Flechten, und läßt sie da eine Woche lang der Sonne ausgesetzt. Man sucht auch den Pflaumen eine gewisse Rundung zu geben, (tapirt sie, wie man es nennt) und plättet sie zwischen den Fingern. Wenn auch dies geschehen ist, so breitet man sie noch einige Zeit auf dem Flechtwerke zum Trocknen an der Sonne aus. Daß sie trocken genug sind, erkennt man daran, wenn sie sich leicht von dem Flechtwerke ablösen, auch nicht mehr an die Finger kleben, wenn man sie berührt.

Wenn die Pflaumen in diesem Zustande sich befinden, so legt man sie in Kisten, die inwendig mit Schreibpapier ausgefüttert sind, und mit wollenem Tuche bedeckt werden. Die Kisten stellt man wieder in große trockene Schränke, und hier bleiben die trocknen Früchte so lange in Verwahrung, bis sie zum Handel gebracht werden sollen. Alsdann nimmt man sie wieder heraus, und packt sie in runde Schachteln von Tannenholz oder in viereckigte länglichte Kistchen, die ebenfalls mit Papier ausgefüttert sind.

Einer Sorte Brunellen läßt man

auch die Kerne. Die Bereitung derselben ist fast dieselbe, wie bei der andern, nur daß man sie nicht tapirt, sondern ihnen eine länglichte Gestalt gibt, damit sie fast wie Datteln aussehen.

Alle Brunellen müssen stets vor aller Feuchtigkeit bewahrt werden, wenn sie sich lange halten sollen. Vernachläßigt man dies, so werden sie schwarz, verlieren ihre angenehme Farbe, Frischheit und Klarheit. Zu Brignoles selbst wird mit diesem Artikel der stärkste Handel getrieben. Man gewinnt solche Pflaumen auch in der Nachbarschaft, und diesen gibt man denselben Namen. Man kann aber die ächten von den übrigen leicht durch's Papier unterscheiden, welches oben auf die Schachteln geleimt ist; es führt das Wappen der Stadt Brignoles, wenn die Waare aus ihrem Gebiet ist. Der Artikel wird zu Marseille nach 100 Pfund, zu Hamburg nach einzelnen Pfunden gehandelt. Man gibt aufs Kistchen 1 1/2 Pf., auf die Schachtel 1/4 Pf. Tara. Der Packen hält 6 Dutzend oder 72 Kistchen.

Brunnenkresse, Wiesenkresse, (Nasturtium aquaticum, Cardamine aquaticum) fr. le cresson d'eau, de fontaine, de ruisseau, ein bekanntes Kraut, das bei uns an feuchten und morastigen Orten wächst, einen hohen, 1 1/2 Schuh langen Stengel, und schöne grüne Blätter hat, die etwas größer, als die der Gartenkresse sind. Es wird nicht nur häufig zum Salat, sondern auch als Arznei gegen den Scharbock gebraucht.

Brussen nennt man zu Riga die vierkantigen Balken nach englischer Art, welche man bei 38 Fuß nach Rthlrn. handelt. In dem Sortiment sind 2/3 von 6, das übrige 1/3 von 7 Vm oder Faden

Brustbeeren, welsche Hagebutten, (Jujuba, Zizyphe, Chama-mespila) sind rothe Beeren, so groß wie die kleinern Oliven, inwendig mit einem länglichten, oben und unten zugespitzten Kerne. Sie wachsen auf einem gewundenen, stachlichten, mittelmäßig hohen Baume, vorzüglich in Syrien, Aegypten, auf der barbarischen Küste, in Italien und dem südlichen Frankreich. Man bringt sie getrocknet zum Handel. Die recht frischen, fleischigten, wohl getrockneten, großen und schönen rothen sind die besten. Sie werden jetzt auch hie und da, besonders in den wärmern Gegenden von Deutschland gezeugt. Man braucht sie in der Medizin als ein kühlendes und besänftigendes Mittel, hauptsächlich gegen den rauhen Hals, gegen scharfe Flüsse, gegen Husten, Lungensucht, u. dgl.; sie kommen auch zum Syrup und zu verschiedenen Tränken.

Die Jujuben oder Brustbeeren halten sich nicht über ein Jahr in gutem Zustande, sondern schrumpfen hernach sehr zusammen, verlieren ihre Süßigkeit, und werden voller Wurmmehl. Man zieht sie von Marseille, Genua und Triest, wo sie nach 100 Pf. gehandelt werden.

Brustbeeren, schwarze, Sebesten, sind kleine schwarze oder schwarzgrüne Früchte von der Größe einer Eichel, welche oben ein weisses Häutchen, inwendig aber einen kleinen Kern, zuweilen auch 2 Kerne haben. Sie sind süß von Geschmack, länglichtrund von Gestalt, und schwärzlich. Sie wachsen häufig in Aegypten, Syrien, Arabien, und mehreren Gegenden des Orients auf dem Sebestenbaume (Cordia myxa). Man bringt sie über Livorno, Venedig, Triest und Marseille jährlich zum Handel, und gebraucht sie in der Medicin als ein Brustmittel. Nur die neue und frische Waare ist zu wählen, welche recht fleischigt ist, und deren Brustbeeren noch ihre Kelche haben. Auch müssen diese Sebesten aus vollkommen reifen und gelinde getrockneten Früchten bestehen; sie dürfen nicht etwa verdorrt u. wurmstichig seyn.

Bruyeres, eine Art Cadis, die in Frankreich, insonderheit um der Stadt Montauban gewebt werden. Sie sind von feiner Wolle, haben Köper, sind 1/2 Stab breit, und 38 Stab lang.

Bryonien, s. Zaunrübe.

Buceros, s. Bocksborn.

Buchampfer, s. Sauerklee.

Bucharischer Cottun, s.

Digitized by Google

Basma.

Buchdruckerschriften oder Lettern, s. Schriften.

Buchdruckerschwärze, Buchdruckerfarbe ist eine Art Firniß, den die Buchdrucker aus Leinöhl und Ruß bereiten. Das Oel wird in einer kupfernen Blase oder in einem Kessel, anfangs bei ganz gelindem, nach und nach aber bei verstärktem Feuer gekocht. In den ersten Stunden bleibt der Kessel offen, theils weil das Oel stark abdampft, theils aber auch, damit man die Unreinigkeiten davon abnehmen könne. Das Oel muß hernach bei verschlossener Blase so lange kochen, bis es anfängt dick zu werden. Hernach kühlt man es in einem Fasse ab, und mischt den Ruß hinzu. Der Ruß ist eine sehr feine Sorte Kienruß, Flammruß genannt. In Paris verkauft man dreierlei Sorten davon, starke, mittlere und schwache Farbe. Von der ersten Sorte kostet das Pfund 3 Livres.

Das sogenannte Frankfurter Schwarz wird aus Weinhefen gebrannt. Man erhält es am besten aus Frankfurt a. M., aus München, aus Markstett und Kizzingen in Franken. Man verkauft es Centnerweise. Da es eigentlich zum Abdruck der Kupferstiche gebraucht wird, so nennt man es auch Kupferdruckerschwärze.

Buche, Büche, Buchbaum, (Fagus sylvatica L.) fr. hêtre, it. faggio, eine schöne, sowohl in Ansehung des Holzes als der Früchte sehr nutzbare Baumart, welche über 100 Jahre alt wird, und eine Höhe von 60 bis 80 Fuß erreicht. Sie hat mäßig große, an den Zweigen abwechselnde, glatte und glänzende, dunkelgrüne, am Rande flachgekerbte Blätter. Die Zweige und jungen Stämme haben eine graugrüne, die ältern aber eine aschfarbige, oder weißgraue, glatte Rinde. Das vollwüchsige Stammholz ist schwer, fest, hart, weiß geflammt oder bräunlich. Daher nehmen auch Einige zwei besondere Arten, die Weiß- oder Bergbuche und die Thal- oder Rothbuche, an. Indessen ist jene Abänderung ein bloßer Zufall, an welchem das Alter, der Boden, die Witterung und Lage den größten Antheil haben; denn die am Rande der Gehäge, mithin frei an der Luft stehenden Bäume haben meistens ein weisses Holz, die aber mitten im Walde und im Schatten sich befinden, mehr ein braunes. Obgleich nun dieses Holz von den meisten Holzarbeitern sauber und nützlich verarbeitet wird, so dauert es doch im Wetter nicht gut und nicht gar lange; es bekommt leicht Risse, wird wurmstichig, und wirft sich. Nach den neuesten Versuchen der Engländer soll es davor bewahrt werden, wenn man den Stamm im Sommer fällt, ihn, sobald er behauen worden, zu Balken zimmert, oder in Breter sägt, diese hernach 4 bis 6 Wochen lang ins Wasser legt, alsdann es beräuchert, und unter einer Bedeckung, wohin weder Sonne noch Feuchtigkeit kommen kann, wohl austrocknen läßt. Dasselbe kann man auch, wie bei verschiedenen andern Holzarten, durch die hie und da angelegten Dampfvorkehrungen in weit kürzerer Zeit bewirken. In denselben wird das Holz durch Feuer des Saftes beraubt, und hernach dunkler und fester. Das so zubereitete Holz kann zu Dielen, Fußböden, Dreschtennen, so wie zu Maschinentheilen der Hütten- und Pochwerke, zu Blasebalggerüsten, und allen Arbeiten der Tischler, Drechsler und Wagner sehr gut gebraucht werden. Ausserdem zeigt es sich auch, wenn es ganz frisch unter Wasser kommt, ungemein dauerhaft, und liefert daher für Schiffszimmerleute und Müller das beste Werkholz. Die ganz dünnen Breter benutzen die Buchbinder, Degen- und Messerschmiede, zu Scheiden, Futteralen, u. dgl. Die buchenen Breter und Planken sind 11 bis 12 Zoll breit, 15 Linien dick und 6, 9 bis 12 Fuß lang. Die Pfosten von diesem Holze halten 4 Zoll im Quadrat, und sind 6 bis 10 Fuß lang. Die Bohlen sind 2 Zoll und 1 Linie dick, 6, 7 bis 8 Zoll breit, und 6, 9 bis 12 Fuß lang. Aus dem Stammholze macht man Tafeln für die Schlächter und für große herrschaftliche Küchen, von 4, 6 bis 7 Zoll Dicke. Auf

dem Heerde hitzt das Buchenholz sehr stark, und ist dazu unter allen unsern harten Hölzern das vorzüglichste. Es gibt eine helle Flamme, lang anhaltende Hitze ohne zu prasseln oder zu springen, und läßt harte, schwere, im Feuer sehr dauerhafte Kohlen zurück.

Die Früchte dieses Baums, die bekannten Bucheln oder Buchekern, dienen zur Mast des zahmen Viehes; auch schlägt man daraus ein schönes, durchsichtiges, geruchloses Oel, das dem Provenceröl wenig nachgibt, und theils zum Lampenbrennen, theils auch in verschiedenen Gegenden Frankreichs und Deutschlands an Speisen, zu Salat, zum Braten der Fische, u. dgl. angewandt wird In England gebraucht man es zum Woll-Waschen statt der Seife. Rinde, Fruchtschalen und Blätter dienen den Rothgerbern zur Lohe; doch sind sie weniger zusammenziehend, als dieselben Substanzen von der Eiche. Aus den Blättern stopft man Strohsäcke, die sich dreimal länger und besser halten, als die mit Stroh angefüllten.

Als Brennholz betrachtet, unterscheidet man das Büchen-Holz in dreierlei Arten. Rothbüchen ist darunter die schlechteste. Weißbüchen die beste Sorte; Steinbüchen ist ein zwar festes, aber knotiges Holz. Büchenblätter, Buchbaumblätter, heißen im Holzhandel kleine und sehr dünne Bretchen von Büchenholz, die insgemein 3 bis 3 1/2 Fuß lang und 4 Zoll breit sind. Diesen Artikel brauchen vorzüglich die Schwerdtfeger zu Degen- Säbel- Bajonett- und andern Gewehrscheiden. Man verkauft diese Bretchen hundertweise. Die geraspelten Späne vom Büchenholze werden von den Böttchern an die Weinhändler abgeliefert. Diese trocknen sie recht vollkommen, weichen sie hernach in gedecktem Wein ein, lassen sie wieder trocken werden, und gebrauchen sie hernach, den schlechten und schwachen Wein zu verstärken, ihm Farbe zu geben, oder ihn klar zu machen. Man nennt den damit verbesserten Wein: geraspelten Wein (fr. Vin rapé).

Die Drechsler gebrauchen das rothe Büchenholz zu allerhand weichen Arbeiten; die Stellmacher verfertigen davon Felgen, Wagenbäume, Achsen, u. dgl. Das weißbüchene Holz nimmt man gern zu Keilen, Schrauben, Kloben, Hobelgehäusen, Heften und andern Dingen.

Die Buche überhaupt hat ein derbes und schweres Holz, ohne merkliche Holzlagen, welches sich nach allen Richtungen glatt behauen und behobeln läßt. Beide Arten, nämlich das weiß- und rothbüchene Holz, geben die beste Asche, welche am vortheilhaftesten beim Seifensieden, Glasmachen und Pottaschsieden zu gebrauchen ist. Den Bast gebraucht man in Schweden zum Gelbfärben der Wolle. Das Herz oder der Kern von reifen, gesunden, völlig ausgewachsenen Stämmen und besonders von den Stammenden ist in der Härte und Bearbeitung dem schwarzen Ebenholze gleich.

Von den ausländischen Arten zeichnen sich aus: die Hopfen-Hainbuche (Carpinus ostrya L.), die in Italien und Nordamerika wild, auch in Krain an den Ufern der Flüsse wächst. Ihr Holz ist brauner, wie das der gemeinen Buche. Es wird übrigens zu eben den Zwecken wie dieses benutzt, auch zu Rädern, Triebstöcken u. dgl. Die Virginische Hainbuche (Carpinus Virginiana) wächst schnell, und verdiente auch bei uns angepflanzt zu werden. Das Holz derselben wird in Canada bois du genannt.

Buchleinen, s. Bockleinen.

Bücherspähne, Spähne zu den Einbänden der Bücher werden jetzt fast gar nicht mehr gebraucht; s. Spähne.

Buchöl, Oel aus Bucheckern, s. Oel.

Buchsbaum, Burbaum, (Buxus sempervirens L. Dieses Gewächs kommt in hochstämmiger und in staudenartiger oder zwergartiger Gestalt vor. Der sogenannte Zwergbuchsbaum, wahrscheinlich eine Ausartung von dem eigentlichen Buchsbaum, wird gewöhnlich nur in Gärten zur Einfassung der Beete gebraucht. Blos der hochstämmige taugt zu Nutzholz. Er wächst in Asien, in Süd-Europa, Corsika, Piemont und Spanien wild. Er hat immer grünende dicke glänzende

Digitized by Google

Blätter], eine röthlichte Beere als Frucht, die, wenn sie reif ist, aufspringt, und den Samen umherstreut. Bei uns pflanzt man ihn durch abgeschnittene Zweige fort; er wird aber nie so groß, als in seinem eigentlichen Vaterlande.

Das Buchsbaumholz ist unter allen europäischen Hölzern das schwerste; es ist blaßgelb, und mit schönen Adern durchzogen. Des feinen Faserngewebes, der Härte und Festigkeit wegen läßt es sich sehr schön poliren; daher wird es zu vielerlei Arbeiten verbraucht. Dasjenige, welches in gehörig dicken und langen Stücken vorkommt, ist ein sehr verkäuflicher Artikel, da es zu allerlei Bildhauer- und Bildschnitzerarbeit, zu Blasinstrumenten, z. E. Hautboien, Flöten, Sackpfeifen, u. dgl. angewandt werden kann. Das kleinere Holz dient zu allerlei Kammmacher- und Drechslerarbeit, z. E. zu Kämmen, zu Maillspielkugeln, Kreiseln für Kinder, Löffeln, Gabeln, Messergriffen, Nußquetschern, Zahnstocheretuis, Dosen, Büchsen, Kloben und Rollen, ꝛc. Die Tischler nehmen es bisweilen zum Fourniren ꝛc. Gerapeltes Buchsbaumholz verkauft man in Nürnberg und an einigen andern Orten zu Streusand. Man bringt das Buchsbaumholz in Scheitern von 4 Fuß Länge, aus Provence, Champagne, Franche-Comte, so wie aus Spanien und der Levante über Rouen, Livorno, Marseille, ꝛc. zum Handel. Zu Rouen wird es bei 100 Pfunde, zu Livorno bei 1000 Pfunden gekauft. Zu Beziers im ehem. Languedok macht man aus den Wurzeln des Buchsbaums sehr artige Dosen, die mit Schildkrötschale, Elfenbein und Gold sauber ausgelegt werden. Dasselbe geschieht zu St. Claude, 25 Meilen von Besançon, wo man ausser vielen andern buchsbaumenen Waaren, insonderheit Dosen, Flöten, Pfeifen, Rosenkränze, Knöpfe, Schachspiele, Kästchen, Kämme, Messergriffe, Etuis, u. dgl. verfertigt. Die beste Sorte Buchsbaumholz ist die, welche man aus Spanien und von Smyrna bringt. Die dünnen Stücke, woraus die Kämme verfertigt werden, nennt man copeaux de bouis; diese sind viereckig und von verschiedener Größe. Aus den gar kleinen Stücken destillirt man ein wesentliches Oel, das in Apotheken vorkommt. Buchsbaumene Kämme werden vornemlich zu Rouen und Paris verfertigt. Es gibt davon vielerlei Sorten, als einseitige, zweiseitige, gerade, krumme, u. s. w. Dieser Artikel wird in vielen Gegenden von Europa, so wie in Amerika abgesetzt.

Büchsen, Kugelbüchsen, fr. Arquebuse, nennt man Feuergewehre, aus dem Laufe, Schlosse und Schafte bestehend, welche in dem Laufe gewöhnlich gezogen, d. h. mit geraden oder gewundenen Reifen oder Furgen versehen sind. Letztere verhindern das taumelnde Herausfahren der Kugel u. verursachen, daß das Gewehr sicherer und weiter trägt. Nach dem verschiedenen Gebrauch gibt es Scheibenbüchsen, Jagdbüchsen ꝛc. Die Güte der gezogenen Büchsen erforscht man auf folgende Art. Man gießt an eine eiserne oder stählerne Stange einen bleiernen spannelangen Kolben, der in das Rohr einpaßt. Nachdem letzteres mit Lampenruß angeräuchert und mit Oel beschmiert worden ist, so treibt man jenen Kolben hindurch. Wenn nun der Kolben leicht und ohne große Gewalt sich durchtreiben läßt, so ist der Zug gut; muß man aber große Gewalt dazu anwenden, so wird sich hernach finden, daß die an demselben hervorstehenden Züge verschoben, dünner geworden, oder ganz weggeschnitten sind, folglich das Kennzeichen eines falsch gezogenen Rohrs angeben; s. auch Gewehre u Windbüchsen.

Büchsen, gewisse Behältnisse, worin man etwas aufbewahrt, fr. Boites. Die Nürnberger führen unter andern hölzerne einfache und doppelte Springbüchsen (avec sauteurs simples et doubles). Schraubbüchslein von gemaltem Holze, so wie ovale und runde von weichem Holze, boites de sapin peintes, à vis, ovales et rondes; dergl. zinnerne, messingene, d'étain de laiton; s. auch Nadelbüchsen.

Buchweizen, s. Heidekorn.

Digitized by Google

Bückinge, Bücklinge, fr. Hareng sor, Hareng fumé, die geräucherten Heringe, welche in Citronkisten, Strohpacken, Fässern, ꝛc. zum Handel kommen. Kieler Bücklinge, Speckbücklinge, sind eine Art vorzüglich schöner und fetter Bücklinge, die von Kiel zum Handel gebracht werden. Geräucherte Heringe nennt man zu Hamburg Heringsbücklinge oder Tonnenbücklinge, oder geräucherte Tonnenheringe. Strohbücklinge sind die, welche man in Strohpacken aus Holland nach den Seestädten führt. Englische Bücklinge sind die von Yarmouth; Holländische, die von Harderwyck, ꝛc.; Fleckbücklinge, Fleckheringe die vorzüglichsten, am Rücken aufgeschnittenen holländischen Bücklinge von Hoorn, Enckhuysen, ꝛc; s. auch Hering.

Bücktücher, eine Art feiner brandenburgischen Tücher aus inländischer Wolle. Der Name rührt wahrscheinlich von dem Holländischen puyk, schön, her. Vom Stuhle kommt es 3 1/2 Ellen breit und 44 Ellen lang; aus der Walke aber nur 7/4 höchstens 2 Ellen breit und 28 bis 30 Ellen lang. Der Faden ist feiner, als in dem sogenannten Kerntuch. Auch soll lauter Kernwolle (Sommer- u. Winterwolle durcheinander) dazu genommen werden. Es muß gut gerauchet und geschoren seyn.

Büdesheimer, eine treffliche Sorte Rheinwein, die dem berühmten Rüdesheimer nicht viel nachgibt.

Bündel von Sachsen, heißt im Nadelhandel ein Päckchen mit 6000 Stück Nadeln.

Bündestahl, Bürdestahl, Gebündestahl, heißt der zu langen Stangen geschmiedete Stahl, von dem das Bund gegen 120 Pf. an Gewicht hält. Der steyermärksche enthält 9 Stangen im Bunde, zusammen 116 Pfund an Gewicht.

Büffelhäute, fr. Peaux de Bouffle, sind von einer wilden, dem Ochsen ähnlichen aber größern Thierart, den Büffeln, deren eigentliches Vaterland Asien ist. Diese Thiere haben sehr schwarze Hörner, einen dicken Körper und eine sehr harte Haut. Ihr Haar ist kurz und schwarz, ihr Kopf nach Verhältniß des Körpers klein. Man zähmt sie in manchen Ländern, z. E. in Italien, wo man sie zur Ackerbauarbeit gewönt. In der Levante u. in Afrika sind sie gemein, vornehmlich an den Dardanellen und in Smyrna. Man bringt von diesen Thieren nicht blos die Häute zum Handel, sondern auch Hörner und Haare.

Die Häute werden mit Oel zugerichtet, und hernach zu Gürteln, Patrontaschen, Reuterkoletten, Handschuhen, ꝛc. verarbeitet. Eine Büffelhaut ist dicker und fester als eine gemeine Ochsenhaut. Sie wiegt 80, 100, auch wohl noch mehr Pfunde. Aus Rumili, Bessarabien, Moldau und Wallachay werden eine große Menge Büffelhäute nach Konstantinopel gebracht; aus Kleinasien nur wenige. Die Häute von den Stieren haben größern Werth, als die von den Büffelkühen, weil sie dicker, stärker und schwerer sind. Nach Marseille gehen jährlich von Konstantinopel 5000 bis 6000, das Stück im Durchschnitt zu 15 Livres. Die nach Marseille und Ancona bestimmten werden nicht gegerbt, sondern blos eingesalzen. In Frankreich legen sich mehrere Gerber besonders auf die Zurichtung des Büffelleders.

Aus den Hörnern drehet man Dosen, Paternosterkügelchen, ꝛc. Die Haare gebraucht man zum Polstern der Stühle, Sättel, u. dgl.

Büschel, sind auf den Blechhütten und Blech-Hammerwerken ausgemerzte und untaugliche Bleche, die in Schock zusammengebunden, und an die Röhrmacher verkauft werden.

Bufonum herba, s. Traubenkraut.

Bugia, s. Berberis.

Buglossa, s. Ochsenzunge.

Buglossum verum, s. Borretsch.

Bugula, s. Goldengünsel.

Bührenzeug, s. Barchent.

Bulbocastanum, s. Rübenkerbel.

Bulbocodium, eine Art wilder Narcissen, die auf unsern Wiesen und auch in Gärten wächst. Die Wurzel purgirt und eröffnet, weswegen sie in die Apotheken kommt.

Digitized by Google

Bulbonac, s. Mondkraut.

Bulgaro, pelle di bolgaro, im Handel mit Italien, das Juchtenleder.

Buntings, englische leinene Gewebe zu Flaggentüchern bestimmt, meist in Weiß, Königsblau und Scharlachroth, die 5/8 Yards breit und 44 Yards lang sind. Das Stück gilt auf der Stelle 20 bis 25 Schilling.

Bunzlauer Gefäße oder Töpferwaare, welche blau glasirt ist, besteht aus Kaffeegeräthe, Theegeräthe ꝛc.

Buphtalmum, s. Rindsauge.

Bupleurum, s. Haasenohr.

Burail, ein französisches Zeug, oder eigentlich eine Art Ferrandine, wo von die Kette von Floretseide oder anderer Seide, der Einschlag aber von Baumwolle, Wolle, Ziegenhaar, ꝛc. gemacht wird. Man webt sie zu Amiens, Abbeville, Rheims, an vielen Orten in Flandern, so wie zu Bergamo, Mayland, Genua und Neapel. Es gibt glatte, geköperte, einfache, doppelte, wergene, ganz seidene, u. s. w. Die geköperten fremden halten 25 Stab im Stücke; die französischen 1/2 Stab in der Breite und 21 Stab in der Länge. Schweizerburail ist eine Art Krepon, den Zürich liefert.

Burat, in Frankreich ein leichtes Zeug, halb aus Floretseide und halb aus Wolle gewebt, das seiner Dauer und innern Güte wegen beliebt ist. Es wird sowohl in Frankreich selbst, als auch in Italien, Spanien und Portugal stark verbraucht. Man verfertigt die Burats hauptsächlich zu Rheims, zu Nimes, Bagneres, und Langogne, aber auch hie und da in Deutschland. Die von Rheims heißen Burats à gros grains; diese sind Etaminartig gewebt, und 9/16 Stab breit. Die Stücke halten in der Länge 46 Stab. Der Stab gilt 40 bis 70 Sous. Bei den Burats grénés à petit grain ist die Breite 2 1/3 Pans, und die Länge 40 bis 42 Cannes. Petits-burats, oder Burat à petit grain, ist eben so breit, aber nur 40 Cannes lang; Burats doubles sind 2 1/2 Pans breit und nur 32 bis 35 Cannes lang; Burats demi-doubles 2 1/3 P. breit und 40 bis 42 C. lang.

Burates, auch voiles drapés, auf Etaminart gewebte Zeuge, die man in und um Rheims fabrizirt. Es ist eigentlich dieselbe Waare, die im vorhergehenden Artikel unter Burat à gros grains angezeigt ist. Der stärkste Verbrauch davon war ehedem zu Klosterkleidung.

Buratine, eine Art Papelino, woran der Aufzug von feiner Seide, der Einschlag aber von feiner Wolle gemacht wird.

Buratiner Seide, eine Sorte Persischer Seide, die von der asiatischen Küste über Saide zum Handel kommt, wo man sie nach dem Damasquin zu 600 Quenthen d. i. 4 Pf. 11 Unzen Marseiller Gewicht verkauft.

Buratto, in Italien, besonders zu Neapel und in Sicilien, ein seidenes Buratzeug, 3 Palmi breit, und übrigens von verschiedenen Farben, an dem die Kette von bologneser Seide, der Einschlag aber von Tramseide gemacht wird. Er ist ohne Saalband.

Bure, ein wollenes, grobes, langhäriges Zeug, das nicht geköpert ist, und auf einem zweischäftigen Stuhle gewebt wird. Es liegt 1/2 Stab breit. Sein Name rührt vermuthlich von Bourre oder Scheerwolle her, weil man dazu die Abfälle der Tuchscheerer oder die Scheerwolle nutzt.

Die Oerter, wo das meiste Zeug dieser Art gewebt wird, sind Gisors u. Thibivilliers in Berin. Die Bures von Dreux nennt man bures loyales, weil sie ganz aus guter Wolle fabrizirt werden. Hingegen nennt man die von Thibivilliers bures bourrières. Einige nennen Bure, eine grobe Tiretaine, halb Wolle und halb Leinen, die zu Beaucamp-le-Viel in der ehemal. Picardie gemacht wird. Diese ist 1/2 Stab breit.

Burgalesas eine Sorte spanischer Wolle; s. Wolle.

Burgau, Burgaubine, eine Gattung Muschelschalen, und zwar Nautilusschalen, welche von den Antillen zum Handel kommen. Wenn die äussere erdige Materie davon abgezogen worden ist, so spielen sie ins Aschgraue, Silberfarbene, Blaue, Rothe und

Digitized by Google

Grüne. Man gebraucht sie der schönen Zeichnung wegen zum Auslegen der Dosen, zu Messer- und Gabelgriffen, Bestecken, u. dgl.

Burgos, blaugefärbte und gedruckte ostind. Tücher, welche die Holländer zum Handel bringen.

Burgunderwein, s. Wein.

Burgundisches Pech, das fette, aber reine, von Unrath gesäuberte vom Lerchenbaum gewonnene Pech, welches in Fässer gegossen, und so zum Handel gebracht wird. Auch packt man es in Körbe von Lindenrinde ein. Es ist ein dichtes, weiches, gelbbraunes Harz, das wie Terpentin riecht und schmeckt. Seine Verfertigungsart wird sehr verschieden angegeben. Einige halten es für weisses Tannenharz, das mit diksem Terpentin u. Terpentinöl weich gemacht worden sey. Andere halten es für ein wahres Harz, das bis zum Kochen im Wasser erhitzt worden ist. Es wird von der Rothtanne nicht allein in Bourgogne, sondern auch anderwärts geschweelt. Der Satz oder Unrath davon ist unter dem Namen Buttenschwarz (noir de fumée) bekannt; s. Pech.

Burrom Sannah ostindische baumwollene Zeuge, welche die dän. asiatische Gesellschaft nach Europa bringt. Sie sind 17 bis 18 kopenhagener Ellen lang, 1 5/16 bis 1 3/8 E. breit.

Bursa pastoris, s. Täschelkraut.

Bürsten, fr. Brossos, sind bekannte Werkzeuge, die dazu dienen, Staub oder Unrath abzukehren. Nach ihrer verschiedenen Bestimmung führen sie den Namen Kleiderbürsten, Hutbürsten, Sammetbürsten, Rauchköpfe ꝛc. Sie werden zwar gewöhnlich von Schweinsborsten, Ziegenhaar oder Pferdehaar, aber auch zuweilen von Draht verfertigt. Letztere, sogenannte Kratzbürsten, gebrauchen die Metallarbeiter zum Poliren, hauptsächlich beim Vergolden.

Die gewöhnlichen Bürsten sind die von Schweineborsten. Die Borsten aus den kalten Ländern sind dazu besser, und dauerhafter als aus den warmen. s. Borsten. Alle Bürsten haben einen Griff oder ein Gehäuse, welches man schlechthin Bürstengriff od. Bürstenhandhabe, Bürstenstiel, Bürstenholz nennt. Da aber die Mode erfinderisch ist, so hat sie auch hierbei mancherlei erdacht, um den Bürsten ein feineres schöneres Ansehen zu geben, indem man nicht blos die Hölzer der Bürsten mit Farben bemalt, lackirt oder mit Leder und seidenem Zeug überzieht, sondern auch Bürsten macht, deren Griffe von seltenem ausländischen Holz, auch wohl mit verschiedenen Materien, als Silber, Elfenbein, Perlmutter u. dgl. mehr ausgelegt sind. Man färbt auch die Borsten, und bringt sie in den Stielen oder Griffen mit verschiedenen oder vermischten Farben an. Aus Nürnberg u. Fürth erhalten die meisten deutschen Bürstenmacher die lackirten und fein gedrechselten Bürstenhölzer. Die übrigen Hölzer machen entweder die Drechsler, oder die Bürstenmacher selbst. Die Borsten zu den feinen Bürsten werden nach ihren Farben von einander abgesondert, so daß eine solche Bürste entweder aus einer oder aus zwei Farben besteht, und immer ein Borstenbündel einer Farbe mit einem von einer andern Farbe abwechselt. Vom Pferd- oder Ziegenhaar werden ganz feine Bürsten für die Goldschmiede, Uhrmacher u Rasirer verfertigt, welche gemeiniglich ganz klein, und deren Haare in Messingröhren eingepicht sind. Sie gleichen mehr einem Pinsel, als einer Bürste. Auch gibt es Bürsten, deren Stiel oder Heft von Knochen oder Elfenbein ist; diese kauft der Bürstenmacher schon fertig ein. Hierzu gehören besonders Zahn- u. Schnallenbürsten.

Die Bürsten sind entweder hart oder weich, jede nach ihrem bestimmten Gebrauch. Die Arbeit daran ist verschieden. Einige z. B. werden mit Bindfaden, mit Saiten, mit Draht, noch andere mit Pech eingezogen. Die mit den drei erstern Mitteln befestigten sind viel besser und dauerhafter als die mit Pech. Man kann nicht immer wissen, ob schlechtes und sprödes Pech, oder ob Pech von der besten Sorte dazu genommen sey. Das spröde Pech gibt keinen Halt,

Digitized by Google

weil es aus dem Satz besteht, wovon das gute Pech geschieden worden ist. Wenn also eine mit solchem Pech eingebundene Bürste stark gebraucht wird, so wird das Pech durch die heftige Bewegung des Werkzeugs nach und nach abgekrümelt und zu Staub; die Borsten werden dann locker und fallen heraus. Oder auch das Loch, worin der in warmes Pech eingetauchte Büschel eingesetzt wird, kann zu groß seyn, und das Pech den Raum nicht ganz ausfüllen, alsdann ist die Bürste auch nicht haltbar. Diejenigen, welche mit Bindfaden od. Draht gebunden werden, müssen über dem Loche mit einem Knochen versehen, auch muß die Rückseite des Lochs etwas kleiner seyn, als die Seite, wo die Borsten hinkommen, damit diese recht fest angezogen werden können, ohne hindurchzuschlüpfen. Ferner muß der Draht oder der Bindfaden in einer Fuge liegen, damit er nicht zu sehr abgenutzt werde. Man muß den Bindfaden mit dem Nagel probiren, ob er auch fest sitze; denn wenn er nachgibt, so ist die Bürste nicht fest gebunden, und zieht sich.

Im Handel mit kurzen Waaren kommen vor: Bartbürstchen in Beinfutter, brosses pour la barbe ou moustache, en étuis d'os. Dergl. in hölzernem, en étuis de bois. Ordinäre Geschmuck- oder Schnallenbürsten, pour boucles à manches d'os, ordinaires. Feine mit 3 bis 4 Reihen, fines de 3 à 4 rangs. Hutbürsten, brosses pour chapeau. Ordinäre lackirte Kehr- od. Kleiderbürsten, zu 8, 10, 12 bis 14 Zeilen, Vergettes pour habits en bois vernissé. Schiffartige Bürsten, de navettes. Kopf- oder Strellbürsten, brosses à peigner. Krätz- oder Goldschmidtsbürsten, grattebois, ou gratte-brosses de laiton, Pferdebürsten, brosses pour chevaux. Sammetbürsten, vergettes à velours. Zahnbürsten mit schwarzen Futteralen, brosses pour dents en étui noir. Schwammbürstchen, ohne Futteral, à éponge, sans étui.

Burundjuk, sind zu Konstantinopel und in Asien seidene Hemder für reiche Leute, die in ersterer Stadt häufig fabrizirt werden. Sie werden auf dem Stuhle gewebt. Das Stück kostet 4 bis 6 Piaster.

Burzelkraut, s. Portulak.

Buschband, s. Leinenband.

Busny sind baumwollene ostindische Zeuge oder Cassas, welche die dän. asiatische Kompagnie zum Handel liefert. Sie sind 28 bis 29 Ellen lang. Die Busny Sannah halten nur 21 bis 22 Ellen; sie sind 1 3/8 Ellen breit.

Bustes, im franz. Handel: 1) Brustbilder. 2) Schnürleiber. 3) Schachteln zu Traubenrosinen.

Bußhüte sind mittelfeine Wollhüte aus feiner englischer Lämmerwolle, mit etwas dänischer Wolle vermischt und mit Kameelhaaren überzogen; s. Hüte.

Butscher Stahl, eine Art englischen Messerstahls, der in Deutschland unter dem Namen Krampfstahl bekannter ist.

Butte, s. Scholle.

Butter, (Butyrum, medulla lacti) heißt bekanntlich die aus dem Rahme der Milch durch Schlagen und Stoßen abgeschiedene, mit frischem Wasser gehörig durchgeknetete öligte Materie, welche in den Haushaltungen sehr stark verbraucht wird. Sie wird theils im Kleinen durch die Landleute zum Handel gebracht, theils auch im Großen bei Tonnen, auch wohl in ganzen Schiffsladungen, besonders in den Seestädten. Die Güte der Butter hängt von der Güte der Milch, und diese wieder von der Beschaffenheit des Viehes und der Güte der Nahrung ab. Daher fällt die Butter auch so sehr verschieden aus. Die Butter läßt sich füglich in dreierlei Arten eintheilen, nämlich in frische, in gesalzene u. in Schmelzbutter. Die schmierige Butter ist eigentlich nur Ausschuß, z. B. die, welche ganz flüssig ausfällt, weil man sie entweder nicht recht gesalzen, oder nach der Einsalzung nicht gehörig verwahrt hat. Die frische Butter wird, bald, nachdem sie verfertigt worden ist, von den Land-

Digitized by Google

leuten, zum Verkauf gebracht. Man unterscheidet sie in Grasbutter u. Strohbutter. Hiervon erhält die erste den Vorzug; sie wird von solchen Kühen gewonnen, die auf der Grasweide sind. Die andere hingegen bekommt man von dem Viehe, das im Stalle gefüttert wird. Man theilt die Butter auch in Sommer- und Winter- oder May- und Stoppelbutter ein. Maybutter ist die, welche zu der Zeit gemacht wird, wenn die Waiden die schönsten Blumen und den fettesten Klee geben; hingegen die Stoppelbutter macht man, wenn das Vieh sich mit den Stoppeln auf dem Felde, oder mit hartem Strohfutter in den Ställen den Winter über behelfen muß. Die gesalzene Butter ist zwar auch frische Butter, doch hat man schon eine verhältnißmäßige Menge Salz darunter geknetet, wodurch sie sich desto besser und länger aufbewahren läßt. Man wählt dazu so gut die eine wie die andere Art frischer Butter. Sie wird hernach in Töpfe, Eymer oder Tonnen geschlagen, und so verschickt. Man bekömmt sie in Menge aus Irland, Holland, Seeland, Ostfriesland, Flandern, Frankreich, Hollstein, Dänemark ꝛc. Die Oerter und Gegenden, welche das meiste von diesem Artikel zum Handel bringen, sind jetzt Emden, Wittmund, Jever, Nordstrand, Jütland, Curland, Hollstein, Mecklenburg, Fünen, Hittland, Bergen, Kopenhagen, Glückstadt, Dublin, Corck, Limerick, Belfast und einige andere, die jährlich eine große Menge Butter nach unsern Seestädten, vornehmlich nach Bremen, Hamburg, Lübeck ꝛc. schicken. Die seeländische übertrifft an Fettigkeit alle übrigen Sorten; sie ist daher auch fast um die Hälfte theurer, als die hollsteinische oder finnländische; nur hält sie sich nicht so lange, als diese. Die sogenannte Hofebutter (Havebutter) kommt von den großen Meyerhöfen in Hollstein, woselbst die Fettwaarenhändler mit den Ländereibesitzern und Pächtern Verträge zu schließen pflegen, kraft welcher ihnen der Ertrag an Butter das ganze Jahr hindurch für einen bestimmten Preis überlassen wird. Die irländische Butter kommt in Fäßchen von 80 bis 250 Pf. Sie wird zu Amsterdam nach 100 Pf. mit 20 Procent Tara gehandelt. Die frießländische und gröningensche Butter handelt man nach Tonnen, die eigentlich 328 Pf. wiegen sollten, aber selten so viel halten; das Viertel oder Vierendeel wiegt meistens zwischen 80 bis 82 Pf., und wird durchgängig dafür verkauft. Gemeine holländische Butter hält etwas mehr, nämlich 84 Pf. Die mastenbroeker Tonne Butter wiegt 400 Pf. Von derselben muß das Viertel 100 Pf. wiegen; von der holländischen 80 Pf. mit dem Holze; von der leydenschen aber eben so viel, ohne Holz. Flandrische Butter wird in Kübeln oder Töpfen von 20 bis 60 Pf. verfahren. Die von Dirmuyden hat unter den flanderschen Sorten den größten Ruf und stärksten Abgang. Die französische kommt der irländischen gleich; doch gibt es auch darunter bessere Sorten, z. B. die von Cherbourg, Isigny, Morlair, ꝛc. Man verschickt diese in Fässern, Bariques und Tiercons, und zwar größtentheils nach den Kolonien u. dem nördlichen Europa. Die aus Boulonnois, Cotantin und der untern Normandie ist in Gefäßen von 20 bis 200 Pf. im Gewicht. Die aus der obern Normandie heißt gros beurre; diese bringt man in Talevannes oder steinernen Töpfen von 6 bis auf 40 Pf. zum Handel.

Das Buttergewicht wird zu Hamburg, wo einer der stärksten Märkte für diese Waare ist, folgendermaßen eingetheilt: dänische, mecklenburgische, pommersche, budjadinger, irländische, französische, schwedische und hollsteinische sogenannte Hofebutter, in kleinem oder schmalem Bande. Von dieser muß die Tonne 16 Lispfund netto wiegen, jedes zu 14 Pf., od. überhaupt 224 Pf.; die halben, Viertel, Achtel und Sechszehntel nach Verhältniß. Eine Sechszehnteltonne von dieser sollte eigentlich nur 17 1/2 Pf. wiegen; im Handel aber rechnet man 18 Pf. Abschlag wegen Holz und Tara rechnet man auf die ganze Tonne Schmalband 42 Pf., auf die halbe 28, auf die Viertelstonne 14, auf die Achtelstonne 8 Pf.,

und wenn das Holz etwa stärker ausfällt, auch wohl 9 Pf. Eine Tonne Groß- oder Bucketband, die netto ein Schiffpfund oder 20 Lispfund, oder 280 Pf. wiegt, gibt Tara 40 Pf., die halbe 26, die Vierteltonne 16, die Achteltonne 8 Pf. Bei der Berger Butter werden für die ganze Tonne 35, für die halbe 21, und für einen sogenannten Loop 6 Pf. Tara abgerechnet. Zu bemerken hat man noch, daß allemal das, was eine Schmaltonne über 224 Pf., und eine Bucket- oder Bucktetonne über 280 Pf. netto hält, Uebergewicht heißt, dieses muß von dem Käufer vergütet werden. So wird auch das Untergewicht, oder das, was an jener Summe abgeht, vom Verkäufer gutgethan. Die irländische, so wie fast alle übrigen Sorten Butter werden zu Hamburg mit 22 Procent Tara gehandelt.

In Ansehung der ostfriesischen Butter ist zu Ende des Jahrs 1791 eine Verordnung der landesherrlichen Kriegs- u. Domainen-Kammer erschienen, welche auf die bessere Aufnahme des Butterhandels in dieser Provinz abzielt, und das enthält, was die neue Einrichtung in Hinsicht der Fusttaxe und des Inhalts der Gebinde betrift. Es soll nämlich 1) zu den Butterfässern kein anderes als gutes ausgelaugtes Eichen- od. Büchenholz, oder das Holz von alten Salztonnen dieser Art, genommen werden. 2) Soll jedes Faß von einem dazu bestellten Aichmeister mit dem Namen des Ortes und des Jahres der Verfertigung bezeichnet werden. 3) Dürfen zwar alte Fässer wieder gebraucht werden; doch muß man sie von neuem aichen lassen. 4) Muß der Name des Verfertigers der Butter auf dem Fasse stehen. 5) Soll die Fustage eines Achtels nicht mehr als 8 Pf., die von einem Sechszehntheil aber nicht mehr als 5 Pf. nach Norder Hausgewicht, womit auch das Emdener übereintrift, halten; wie denn auch jedes Faß nicht über 8 Reifen haben darf. Uebrigens soll der Einschlag oder Inhalt an Butter für ein Achtel 50 Pf., und fürs halbe oder Sechszehntheil 25 Pf. betragen. Das etwanige Uebergewicht muß besonders vergütet werden.

Die geschmolzene Butter oder Schmelzbutter, auch Schmalz genannt, wird aus Frankreich, besonders aus verschiedenen Gegenden der ehemal. Normandie, und aus Rußland gebracht. Sie wird vorher in großen Kesseln über dem Feuer zerlassen, und fleißig abgeschäumt, damit die Milch und andere fremde Theile, die zum Verderben derselben beitragen könnten, davon geschieden werden. Eine solche recht gut geschmolzene Butter, die in reinliche Gefäße dicht eingedrückt worden ist, kann sich wohl ein paar Jahre lang halten. Man bringt sie meistens in Töpfen oder Potts von 6 bis 40 Pf. zu Markte; oder auch in Kübeln von 20 bis 200 Pf. Uebrigens ist diese Schmelzbutter, weil sie sich am längsten hält, vorzüglich tauglich zum Verschicken in wärmere Gegenden. In Ansehung der Tara von dieser gilt dasselbe, was von Bucketband gesagt ist. In Franken, Bayern, am Rhein und in Schwaben wird meistentheils Schmalz od. Schmelzbutter zum Zubereiten der Speisen gebraucht; die frische Butter braucht man da weniger, und durchaus ungesalzen. Die letztere ist daselbst keine Handelswaare für den Kaufmann, sondern wird von den Bauern zum Verkauf auf die Märkte gebracht.

Beim Einkauf der Butter muß man genau Acht geben, ob sie die gehörige Süßigkeit, einen reinen und frischen Geschmack und gute Farbe habe. Dies zu erforschen, bedienen sich die Fetthändler der Stech- oder Probiereisen, die bis auf den Grund der Gebinde oder Gefäße reichen, und zu dieser Absicht besonders eingerichtet sind.

Butterblume, Dotterblume, (Caltha palustris L.) fr. souci d'eau, wächst häufig auf Wiesen u. in Sümpfen. Im Mai und Juni steht sie mit ihren schönen grossen gelben Blumen in der Blüthe. In den nördlichen Theilen von Europa wird die Wurzel im Nothfall zu Brod gebraucht. Aus dem Safte der mit Alaun abkochenden Blumen erhält man eine gelbe Farbe, die zum Färben eben so brauchbar seyn soll, als die daraus bereitete gelbe Tinte.

Digitized by Google

Buttermilchessig, der dem stärksten Weinessig nichts nachgibt, und nur durch einen gewissen brandigen Geschmack sich von den übrigen Essigarten unterscheidet, wird von den Bewohnern der Gilanischen Alpen verfertigt. Sie kochen nämlich die Buttermilch zu Molken, reinigen diese durch grobes Linnen und lassen sie so zu einer dicken Substanz einkochen, welche sie im Schatten trocknen. Sie wird dann hart und zähe, und abgeschnittene in warmes oder kaltes Wasser geworfene Stücke davon bilden mit dem Wasser den Essig, so wie sie sich auflösen. 6 Pfund Buttermilch sollen 1 Pf. Essig geben.

Buttersalz heißt das von den Holländern bereitete kleinkörnige Salz, welches zum Tischgebrauch dient, und in großer Menge auf dem Rhein, u. in andere Gegenden Deutschlands verfahren wird. Es ist eigentlich geläutertes Boysalz, das die Holländer aus Spanien und Frankreich holen, dann aufs neue auflösen, raffiniren und crystallisiren.

Butts, die erste und beste Sorte des englischen Sohlleders, von sauber gegerbten Ochsenhäuten. Sie ist von vorzüglich starker Art.

Butzel, nennt man im Handel die Görlitzer Leinen, welche in Böhmen Creze, in England Garlix heißen. Sie halten 5/4 Ellen in der Breite und 52 Ellen in der Länge. Man zieht sie aus Zittau und aus Böhmen. Diese sächsische Waare gilt im rohen Einkauf Sortimentsweise 4 Thaler, weiß gebleicht aber 6 Thlr. Man hat auch Buzzels in 2/2 Stücken, 5/4 breit, und 72 Ellen lang; diese kosten 6 bis 6 1/2 Thlr. Böhmische Butzel ist eine weißgebleichte, sehr einfache Leinwand, 5/4 bis 1 1/2 E. breit, und 58 Ell. lang. Sie wird nach der ganzen Breite gerollt, und hernach dreimal gebunden. Eine andere Sorte wird auch von weissem Garne gewebt, und dann noch appretirt. Jene macht man in der Gegend um Rumburg, Zwickau, Krottau, Arnau, Neustadt an der Metten, Nachod und Reichenau; diese aber allein bei Rumburg und Zwickau. Sie gehen in großer Menge über Hamburg und Altona nach England und Amerika.

Burbaum, s. Buchsbaum.

Buzelleinen, s. Butzel.

Byssus, s. Leinwand.

C.

Caballeros, oder Cavalleros, eine Gattung spanischer Wolle, die vornehmlich über Bayonne ausgeführt wird; s. Spanische Wolle.

Caballin, s. Aloe.

Cabans, nennt man wollene Regenröcke aus Salonichi, die in Asien häufigen Absatz finden. Sie sind langhaarig (wie Plüsch) oder auch geschoren. Zu Marseille versteht man unter Cabans Capotröcke für die Schiffsleute, von Pinchinat- oder Revéche-Geweben, die Stückweise zu 10 bis 18 Livres gehandelt werden. Ein Theil davon, Zegora genannt, ist von schwarzer Wolle, und ohne Kapuzze. Die halben Cabans sind ohne Ermel.

Cabas heißt ein von Schilf oder Palmblättern geflochtener, gewöhnlich mit blauer oder violetter Leinwand überzogener Korb, worin man aus Provence die getrockneten Feigen erhält.

Cabassoni, sind Fische, die an der genuesischen Küste gefangen, und weit und breit verschickt werden. Sie haben durchsichtige, silberfarbene Schuppen, und gleichen ziemlich den deutschen Gangfischen. Ihr Geschmack ist vortreflich.

Cabeljau, Kabliau, Dorsch Dogge, Bolch ist eine Gattung desjenigen Fischgeschlechts, welches den gemeinschaftlichen Namen Schellfisch oder Weichfisch (gadus) führt, und der Gegenstand eines sehr ausgebreiteten Handels ist. Der Cabeljau (Gadus morrhua), Engl. Cod oder Cod-Fish, Franz. Morue, Span. Bacallao, Portug. Bacalhao, Holl. Kabeljaauw, zeichnet sich durch die verhältnißmäßig größern Schuppen vor den übrigen Fischen dieses Ge-

Digitized by Google

schlechts, aus. Von ihm bereitet man den bekannten Stockfisch, Klippfisch und Laberdan. — Dorsch (Gadus Calarias L.) ist eigentlich die kleinere Sorte Cabeliau.

Der eigentliche Aufenthalt des Cabeljaus ist der Theil des Weltmeers zwischen den 40sten bis 66sten Grad Nördl. Breite. Indessen findet man ihn noch weiter über Grönland hinaus; aber nicht so zahlreich und von geringerer Güte. In ausserordentlicher Menge fängt man ihn an den Nordamerikanischen Küsten von Neu-England, Neu-Schottland, Capreton, Newfoundland, so wie bei Island, den Faröer, Orkadischen, Schottländischen Inseln, Norwegen, auch in der Nähe von Schottland und England, und in mehreren Gegenden der Nordsee nach den Dänischen, Deutschen und Holländischen Küsten hin. Sehr zahlreich findet er sich ferner in der Nähe der französischen Küsten. Die gewöhnliche Länge des Cabeljaus ist 2 — 3 Fuß, und sein Gewicht 14 — 20 Pf. Man findet ihn aber auch weit größer und schwerer. Er bewohnt, wie der Häring, die Tiefen des hohen Meeres und kommt nur zum Laichen an den Küsten und Bänken herauf. Die vornehmsten Werkzeuge zum Fange sind Angelschnüre und Stechnetze. Die Zubereitung der gefangenen Fische besteht theils im Dörren an der Luft, wodurch man den eigentlichen Stockfisch erhält (s. Stockfisch); theils im Einsalzen, welches den Laberdan gibt; theils im Einsalzen und Trocknen, wodurch man den Klippfisch bekommt. Ueberhaupt schneidet man dem Fische, wenn er an's Land gebracht ist, den Kopf ab, ritzt den Bauch auf, reinigt ihn vom Eingeweide und spaltet ihm den Rücken. Auch manchen Abfall von ihm benutzt man, z. B. die Leber zum Thransieden, die Schwimmblase zu Leim ꝛc. In Norwegen wird auch der Rogen sorgfältig gesammlet, eingesalzen, in kleine Fässer geschlagen u. in mehreren Schiffsladungen nach Holland, Frankreich und Spanien geschickt, wo er zum Sardellen- und Anschovisfang unentbehrlich ist. — Die Brittischen Schiffe führen in Friedenszeiten jährlich gegen 800,000 Centner Stockfisch aus den Englischen Häfen; s. auch Stockfisch.

Cabesa, eine Art spanischer Wolle aus Estremadura.

Cabessa oder Cabeça, feine Seide aus Bengalen, von welcher es Cabessa de Moore und ordinaire Sorte gibt. Die, welche die holländisch-ostindische Kompagnie zu Verkauf bringt, führt noch die Buchstaben A. A., A. L., u. s. w. zum Zeichen. Die Cabessa ist um 15 bis 20 Proc. besser, als die Bariga. Daher wird sie häufig mit letzterer vermischt. Beim Einkauf in Indien werden die Ballen geöffnet, und die Strehnen einzeln genau untersucht.

Cabinetsstücke heißen im Kunst- und Naturalienhandel Seltenheiten der Natur oder Kunst, z. B. Mineralien, Münzen, Medaillen ꝛc.

Cabinetswaare nennt man wohl die Kunsttischlerarbeiten, wie sie aus England, von Paris, Augsburg, Berlin ꝛc. zum Handel kommen.

Cables, s. Kabel.

Cableaux, kleinere Kabel, s. Kabel.

Cabrittenfellchen, im holländ. Handel die römischen Lamm- und jungen Ziegenfellchen.

Cabuja, eine Hanfart aus der Gegend von Panama im spanischen Amerika, von einer Pflanze, derer Blätter den Distelblättern gleichen. Man macht Stricke und Matten daraus, nachdem man sie wie wirklichen Hanf zubereitet hatte

Cacahute (Arachis hypogaea), eine Erdnuß im südlichen Asien und Amerika, die man seit einigen Jahren auch mit Glück in Spanien angebaut hat. Die Nuß gibt ein wohlschmeckendes Nahrungsmittel ab, und kann auf mannigfaltige Art zugerichtet werden, z. B. als Pudding, als Gemüse ꝛc. Mit Weitzen vermischt, gibt sie auch ein treffliches Brod ab.

Cacao, Cacaobohnen nennt man die Früchte eines schönen Baums (Theobroma cacao) auf einigen Westindischen Inseln und in dem zwischen

Digitized by Google

den Wendekreisen gelegenen Theile von Amerika, welche einen sehr angenehmen bittern Geschmack und sehr viel Oel besitzen, weswegen sie zur Grundlage der Chokolade angewandt werden. Der Cacaobaum hat einen aufrecht stehenden, in Aeste getheilten Stamm, mit einer Rinde voller Ritzen und Buckeln, dabei glatte, vollkommen ganze Blätter, die den Citronenblättern gleichen. Die Frucht ist länglicht spitzig, mit 10 erhabenen Furchen und vielen Warzen versehen. Anfangs ist sie grünlichweiß, hernach wird sie gelb, und bei vollkommner Reife schön hellroth. Wenn man sie queer durchschneidet, sieht man 5 Reihen Samen, wovon etwa 30 Stück in einer einzigen Frucht enthalten sind. Sie haben eine dünne zerbrechliche Schale und einen dichten, trockenen, fettigen Kern, den man in viele Stücke zertheilen kann. Dieser Samen ist es eigentlich, welchen wir unter dem Namen Cacaobohnen erhalten. Er wird entweder gelinde geröstet, von der Schale gereinigt, und zur Chokolade mit Zucker, Vanille und anderm Gewürz, oder nach Belieben auch ohne Zusatz der letztern gebraucht. Die Cacaobohnen geben ein fettes süßes Oel, welches mittelst der gehörigen Handgriffe ausgepreßt wird, und wenn es erkaltet und geronnen ist, eine Art Seife bildet, so man Cacaobutter nennt. Die Chokolade wird zuweilen in der Medizin gebraucht; die Aerzte verordnen sie z. E. entkräfteten Körpern, verschreiben sie zu stärkenden Lattwergen, ꝛc. Ihr vornehmster Gebrauch ist aber doch in der Küche; s. Chokolade. Die Franzosen und Italiener bereiten aus der Chokolade feine Liköre u. Rosogli, die sehr beliebt sind. Das weiche Fleisch der Cacao-Frucht ist auf der Stelle eßbar; auch macht man die Samenkörner auf Martinique, noch ehe sie völlig reif geworden sind, mit Zucker ein. Solcher eingemachte Cacao ist treflich von Geschmack, und übertrift unsere besten europäischen Konfituren.

Im Handel unterscheidet man den Cacao in verschiedene Gattungen; z. B. in Cacao von Carraccas oder Nicaragua, von Soconusco, Maranhao, Berbice, in rothe und graue Sorte von Cayenne, Martinique, Surinam, Grenada, Maracaibo, Goyaquil, ꝛc.

Der Carracas und Nicaragua im südlichen Amerika, und der von Soconusco, sind die vorzüglichsten. Der carracsche aus Venezuela in Neuspanien wird am höchsten geschätzt. Die recht reifen Kerne von dieser Gattung haben eine runde Form, fühlen sich recht fett an, sehen recht roth aus, und sind äusserlich mit einem silbergrauen Staub überzogen. Das Fleisch gibt einen öligten, angenehm bitterlichen Geschmack, wenn man es kauet. Die unreifen Kerne sind platt u. ungestaltet, ihr Fleisch fällt ins Röthlichviolette; der Geschmack aber ist bitter und zusammenziehend. Die erstere Sorte geht vornehmlich nach Italien, wo viel von dieser Waare verbraucht wird; die andere bleibt in Spanien.

Cacao von Goyaquil gleicht dem Carracas blos an Farbe. Die Kerne sind groß und platt und haben von aussen nur wenig Staub; ihr Mark ist dunkelroth, und gibt einen bittern, aber nicht unangenehmen Geschmack. Diese Sorte ist auch nicht so fett. Der Unterschied im Preise ist gegen die andere beträchtlich; sie gilt nur 26 bis 28 Pesos zu Cadix, wenn die erstere zu 40 bis 42 P. verkauft wird. Die vorgenannten Sorten handelt man da bei Fanegas von 110 Pf. spanischen Gewicht. Sie sind in Suronen, Gebinden und Säcken. Auf den in Suronen gibt man zu Amsterdam 6 bis 8 Pf. Tara, auf den in Säcken 2 bis 4 Pf., je nachdem die Ballen groß sind.

Maranhaocacao kommt dem Cacao von Goyaquil ziemlich gleich, ist aber doch um einen Grad geringer in Werth. Er hat platte und breite Kerne, eine glatte Haut, und inwendig eine rothe ins Dunkelviolette fallende Farbe; der Geschmack ist zusammenziehend.

Cacao von Berbice ist der fetteste unter allen. Seine recht reifen Kerne sind rund, und die Haut schält

sich von selbst ab. Dieser Cacao unterscheidet sich auch dadurch von den übrigen, daß er sich leicht zermalmen läßt, ein dunkelbraunes Mark hat, und einen Geruch von sich gibt, wie der carracsche Cacao, wenn man ihn röstet. Die Chokoladefabrikanten mischen gern den Berbice mit Carraccischen, weil sie dann mehr Zucker zusetzen, und am Preise gewinnen können.

Der surinamsche Cacao läßt sich in zwei Hauptsorten unterscheiden. Eine hat große runde Kerne, eine weisse mit Staub überzogene Haut, ein bitterlich schmeckendes Mark, das aber buntfärbig aussieht, bald grau, braun, schwärzlicht, licht- oder dunkelroth, oder auch violett ist. Je mehr der runde Cacao von Surinam dem von Berbice nahe kommt, desto höher schätzt man ihn. Die andere Sorte hat kleine und platte Kerne; das Mark hat einen bittern, eben nicht angenehmen Geschmack, und steckt voller Oel, das ziemlich ranzig ist, und der Cookolade keine gute Eigenschaft mittheilt. Der Geruch von diesem läßt sich schwer verdecken oder gar vertreiben; daher wird auch diese Sorte nicht geachtet. Sie kommt von Bäumen her, die verbuttet sind, nicht die gehörige Lage haben, u. dgl. Der surinamische Cacao wird aus Surinam gemischt gebracht; man liest die gute Waare erst in Holland aus, und verkauft sie besonders.

Cacao aus Cayenne besteht insgemein aus reifen, aber platten Kernen, hat eine glänzende, unbestaubte Haut, und verschiedene Farben, als blaßroth, dunkelroth und grau. Der Kern ist hart und schwer zu brechen, das Mark pompadourfarben, der Geschmack scharf und ganz verschieden von den vorigen Sorten. Je dicker diese Kerne ausfallen, desto lieber hat man sie. Auch soll diese Sorte von rechtswegen eine schön rothe Haut besitzen.

Cacao von den Inseln gleicht beinahe dem von Cayenne, ist aber etwas geringer. Man hält besonders den rothen für fast eben so gut, als den cayennischen. Man unterscheidet den Inselcacao nach der Farbe seiner Haut, die bald schön roth, bald fleischfarben mit dunkelbraunen Stellen, bald schwarzgrau ist. Der von letzter Farbe ist plattkernig, die andern sind gemischt. Der von Martique, französischer Cacao genannt, hat die kleinsten Kerne. Dem langen, cylinderförmigen und rothhäutigen gibt man den Vorzug. Der Cacao von den Inseln ist in Ballen von 260 bis 270 Pf. brutto. Zu Marseille handelt man diese Sorte mit 4 Pf. Tara für die Matten, ein Procent Abzug für den leinwandenen Ueberzug, und 2 Pf. für die Stricke.

Cacao von Grenada kommt über England zum Handel, ist von der nämlichen Güte wie der von Cayenne, und wird von den Engländern nach Centnern von 112 Pf. verkauft.

Der stärkste Verbrauch des Cacao findet in Spanien, Portugal und deren Kolonien, so wie in Italien Statt. In diesen Ländern vertritt die Chokolade die Stelle unsers Kaffees, und auch der ärmste Mann genießt sie alle Tage. Seit einigen Jahren haben sich auch die Türken daran gewöhnt, weswegen Marseille beträchtliche Parthieen Cacao nach der Türkei ausführt. In Spanien, Frankreich und Italien gibt man dem tarraccischen den Vorzug, hingegen in Deutschland und im ganzen Norden gebraucht man auch am liebsten den von den Inseln.

Aller Cacao, von welcher Gattung er auch sey, muß, wenn er für gute und untadelhafte Waare gelten soll, recht rein und wohl gesiebt seyn, auch keinen dumpfigen oder sonst unangenehmen Geruch an sich haben. Die Wurmstiche in den Cacaokernen sind übrigens kein Grund, die Waare zu verwerfen. Man findet diese oft in den besten Sorten. Der Cacao wird auch nicht, wie andere öligte Kerne, durchs Alter ranzig. Alle Cacaokerne müssen inwendig eine violettbraune Farbe haben, wenn sie gut seyn sollen; diejenigen welche weiß aussehen, sind verdorben; denn allzuviele Nässe hat eine Gährung darin bewirkt, und ihre wesentlichen Bestandtheile zerstöhrt. Dieser Umstand findet blos bei der Carracassorte Statt.

Zu London gibt man auf den Carracascacao erst netto Tara; hernach zieht

man vom Centner noch 4 Pf. für Staub ab. Dazu kommt 2 Pf. Gutgewicht, und 1 Pf. Sopratara aufs Faß. Von der Summe aber wird noch 3 Procent Sconto abgezogen. —

Surogate für Cacao giebt es nicht. Da der Tarif jetzt den Quintal Metrique von Cacao mit 500 Franken Abgabe belegt hat, so muß freylich die Chokolade theuer seyn.

Cacaobutter oder Cacaoöl s. Cacao.

Cacaopflaume s. Ikakopflaume.

Cacaoseife, eine Seife aus Cacaoöl, die zu medizinischem Gebrauch dient.

Caceres, eine geringe Sorte spanischer Wolle, die auch unter den Beinamen de Blassas de Truxillo und d'Alcantara im Wollhandel Spaniens vorkömmt. Sie fällt von den Schaafheerden in Estremadura, und man zieht sie am vortheilhaftesten von Sevilla.

Cachelot s. Walfisch.

Cachemir s. Caschemir-Shawls.

Cachemirwolle s. Caschemirwolle.

Cachu, Cachou, Catchou, oder Catechu, fälschlich Japanische Erde genannt, eine verdickte harzigte Materie, welche in mehreren Ostindischen Gegenden aus dem Holze einer Art Sinnpflanze oder Mimosa (Mimosa catechu) extrahirt und hernach getrocknet wird. Es besteht dieser Artikel in zusammengedrückten schweren, sehr ausgetrockneten, harten und festen Stücken, die eine rothschwärzliche oder schwarzrothe, zuweilen etwas verschossene Farbe haben, welche sich innerlich aus dem Rothen ins Braune zieht. Wenn der Cachu recht aufrichtig ist so hat er einen eigenthümlichen Glanz, keinen sonderlichen oder doch einen sehr schwachen Geruch, und einen herben zusammenziehenden Geschmack, der etwas süßlich, hintennach ins Bitterliche fällt.

Das Cachu ist in der Medizin sowohl innerlich als äusserlich stark im Gebrauch; es wird als ein bewährtes zusammenziehendes, der Fäulniß widerstehendes Wundmittel vielfach angewandt. Die Waare wird bei der holl. ostind. Kompagnie nach Pf. zu 8 bis 9 Stüv. gehandelt. Ausschlag an der Waage bekommt der Käufer 2 Procent.

In Wasser aufgelöst, gibt es eine dunkelbraune Tinktur, die sich ins Schwarze zieht. Nimmt man zur Auflösung Weingeist, so gibt es eine rothbraune, fast schwarze Tinktur. Da man in den neuesten Zeiten den Catechu als eines der nützlichsten Gerbestoffe befunden hat, so kann er noch einmal ein sehr wichtiger Handelsartikel werden. Der Baum selbst, der den Extract liefert, ist in Menge vorhanden. Es giebt zwey Arten von Cartechu; die eine kommt von Bombay, die andere von Bengalen. Beyde unterscheiden sich aber mehr ihrem Aeußern, als ihrer chemischen Composition nach. Der Extract von Bombey ist von gleichem Kern, und von rothbrauner Farbe; der von Bengalen ist zerreiblicher, nicht so fest und nicht völlig so schwer; von Außen ist seine Farbe wie Chokolade, sein Bruch zeigt chokoladefarbigte rothbraune Streifen; der Geschmack beyder Arten ist ganz einerley, adstriegirend, hinterläßt aber einen süßen Geschmack im Munde. An der Luft verderben sie nicht. Ein Pfund Catechu soll beym Gerben eben die Dienste leisten, als 7 — 8 Pf. Eichenrinde. Die holl. ostindische Kompagnie liefert diesen Artikel in tarirten Kisten von circa 280 Pf. netto.

Caccia-pensieri oder Tintini, im Galanteriehandel nach Italien die Maultrommeln oder Brummeisen. Man handelt sie bei Päckchen von vier Dutzend Stück, und unterscheidet sie in größere und kleinere Sorte.

Cadenas, im Französischen die Benennung von Vorleg- oder Hängeschloß. Cadenas à vis, Rohrschloß. Cadenas à parils, Schraubeschlösser. Cadenas à 4 ressorts, Splitterschlösser.

Cadenes, in Frankreich, besonders zu Marseille, eine Art levantischer Teppiche.

Cadeöl, heißt in Frankreich ein harziges, sehr pikantes Oel, welches aus den Beeren und auch aus dem ganzen Strauch des Wachholders, (Juniperus

bacca rufescente) durch Brennen zubereitet wird. Man bringt es aus Languedok und Provence. Wenn es noch frisch ist, hat es eine gelbe Farbe, hernach wird es dunkler und verdickt sich. Man nennt es hernach Onguent de Cadé oder Cadesalbe. Es ist von Natur ätzend und kaustisch, daher es blos zur Vieharznei dient.

Cadillons, eine Art wollener Cadiszeuge um Rhodez in Frankreich.

Cadis, zuweilen auch (aber unrichtig), Cardis ein feines wollenes, geköpertes Zeug, welches ehedem häufig in Languedok, Auvergne, Gevaudan und Bigorre gewebt, und sowohl in Frankreich selbst, als auch auswärts verhandelt wurde. Die von Montauban, Castres und Bagneres waren wegen ihrer Güte und Dauerhaftigkeit vorzüglich beliebt. In verschiedenen deutschen Orten, vorzüglich in Eisenach, auf dem Eichsfelde, zu Linz ꝛc. hat man dieses Zeug schon lange nachgemacht. Es giebt Cadis von unterschiedlicher Güte, Stärke und Feinheit. Zu den feinen Sorten wird spanische Wolle genommen; zur Kette gemeiniglich aragonische, welche unter dem Namen Campos, Viziedo und d'Osos negros bekannt sind. Zum Einschlage gebraucht man Soria Segoviana. Die Cadis von Montauban werden größtentheils in Schwarz oder Scharlachroth gefärbt. Der stärkste Absatz hiervon ist zu Lyon, auf den Messen zu Bourdeaux und in verschiedenen Gegenden von Italien. Die von Bagneres halten 30 Stab in der Länge. Die von Castres sind zum Theil breiter, zum Theil schmaler. Jene halten 22 bis 24 Stab, und sind 1/2 Stab breit; letztere sind nur 20 bis 22 Stab lang, und 2 Zoll 6 Linien schmäler, als die erstern. Die von St. Hypolite, welche gar oft für Cadis von Montauban ausgegeben werden, halten 32 bis 38 Stab; die Farben sind meistens aschgrau oder scharlachroth. Die feinsten sind einmal auch wohl zweimal geschoren. Dieser Artikel eignet sich vorzüglich zur Winterkleidung. Die geschornen nennt man Cadis-ras. Eine Extrasorte davon hält 38 bis 42 Stab pariser Maas. Die feinsten haben einen sehr feinen Köper. Cadis von Aure (ein Thal an den Pyrenäen) werden in ordinaires, simples et étroits, und in Cadis larges unterschieden; jene sind 2 1/3 Pans breit und 42 Cannes lang; diese 3 P. breit und 4 bis 40 C. lang.

Cadise, Cadisée auch façon de Cadis, ein tuchartiger und geköperter Rasch, von welchem unterschiedliche Arten in den ehemal französischen Provinzen Poitou und Languedok verfertigt werdene Das Zeug ist 1/2 Stab breit und 40 Stab lang. Man macht es auch in Deutschland mit gutem Erfolge nach.

Cadrans, im Franz., 1) Quadranten. 2) Uhrzifferblätter. 3) Cadrans solaires, Sonnenuhren.

Caens, eine Art französischer Serschen, die 6/4 französische Elle breit ist, und hie und da in der ehem. Normandie gewebt wird. Die Stücke halten 52 Ellen in der Länge. Auch nennt man so gewisse Sorten Tischleinen, die in und um Argentan, Falaise, Caen, Vire, u. s. w. gemacht werden. Diese sind 2/3 Stab breit und 50 Stab lang.

Cassa, die gröbste unter den faconnirten Zeugarten. Sie wird nach Mustern so gewebt, daß der Grund auf der rechten Seite glatt ist, und der vorspringende Flor in diesem glatten Grunde die Blumen hervorbringt. Der Flor ist bald geschnitten, bald ungeschnitten. Das Zeug war ehedem stark im Gange, ist aber jetzt durch so viele neuere Gewebe ziemlich verdrängt worden. Zu Hamburg wurde vor Jahren viel davon gemacht; jetzt nicht mehr. Das meiste liefern noch Frankfurt am Main, Hanau Offenbach, Gera, Eisenach, Berlin und einige andere Oerter.

Caffard heißen in Frankreich verschiedene Sorten Zeuge, an welchen bey einigen die Kette aus Seide oder Floretgarn, den Einschuß aber aus Garn oder Zwirn, bey andern wieder Kette und Einschlag aus Leinen oder Wolle besteht. Letztere nennt man Caffard de village. Die Caffasorten, die uns Böhmen liefert, sind entweder von Wolle oder von Kameelhar, 5/8 niederösterreichische Ellen breit und 50 bis 60 Ell. lang.

Caffe, oder Kaffe, eine bekannte Saamenfrucht, welche man aus den

Schalen des sogenannten Caffebaums (Caffea arabica L.) erhält, der ursprünglich im glücklichen Arabien zu Hause ist, und sich von da besonders nach Amerika und Ostindien verbreitet hat. Die Venetianer sind unter den Europäern die ersten gewesen welche diese Waare kennen lernten. Sie wurde gegen das Ende des sechszehnten Jahrhunderts in Italien, und noch weit später in Deutschland bekannt. Indessen hat sich der Geschmack an dem Caffee-Absud in unserm Vaterlande mehr und allgemeiner als bei den Meisten unserer Nachbarn ausgebreitet. Die Holländer, Franzosen und Engländer wetteiferten im achtzehnten Jahrhundert am stärksten, das Produkt anzubauen, wodurch der Preis nach und nach sehr herunter ging. Dadurch nahm aber auch der Verbrauch fast allenthalben erstaunlich zu.

Im J. 1690 wurde der erste Caffe auf der Insel Java, und 1718 in Surinam gepflanzt. Ein paar Jahre nachher wurde das Gewächs auf den französischen Antillen und in Cayenne eingeführt. Auf den Antillen ist der Anbau seit dieser Zeit so empor gekommen, daß allein die Insel Martinique und der ehem. französische Antheil an St. Domingo jährlich über 50 Milionen Pf. liefern. In Europa wird jetzt gröstentheils Kaffee von Martinique, St. Domingo, Guadeloupe und Surinam verbraucht. Die rechten Kenner ziehen jedoch den von Mocka, von den Inseln Bourbon u. Java vor. Der aus dem Morgenlande ist eigentlich der allerbeste; aber auch der theuerste. Er wird von denen gebraucht, welche die Kosten nicht scheuen, wenn sie ihren Gaumen vergnügen wollen. Der Mockcaffe wird in zweierlei Sorten aus dem Hafen von Ormus verschifft. Er hat eine gelbliche Farbe und einen guten Geruch. Er ist größer von Bohnen, als derjenige, welcher von Cairo durch die Karavanen von Mecka zugeführt wird. Letzterer ist kleinbohnig, gelbgrün, und läßt sich länger aufbewahren, als der andere. Auf der Stelle macht man sogar drei Sorten von diesem Artikel. Die beste heißt Bahouri. Diese wird für den Hof des Großherrn und für die Vornehmen des Reichs zurückgelegt. Die beiden andern, welche den Namen Saki und und Sulabi führen, werden hie und da im Morgenlande abgesetzt, oder nach Europa verfahren Die beste Sorte nennen die Franken in der Levante Epinoche. Sie kommt aus Yemen über Großcairo zum Handel. Café à la Sultane, heißt in der Levante der Aufguß von den Schalen der Caffebohnen, welche die französischen Kaufleute ganz unschicklich fleurs de café (eigentlich café en coque) nennen. Dieser Caffee ist in der Türkei stark im Gebrauch. Er hitzt weniger, als der Aufguß von den Bohnen, und hält zugleich den Leib offen. Café mondé, heißt der ausgehülsete Caffe.

Unter den französischen Sorten ist der gelbe von der Insel Bourbon oder Mascareigne, und unter den holländischen der javanische, welcher ins Weißlichte fällt, der vorzüglichste. Der erstere hat länglichte Bohnen und keinen Geruch. Der aus Guyana, besonders aus der Gegend von Arouva, ist schön und rundkörnigt, und kommt dem Mocka mehr, als der von den französischen Inseln, nahe. Auf diesen folgt der grüne bourbonsche; nachher der von Martinique und Grenada. Der beste von der Insel Martinique wird in der Gegend, die man les Anses d'Arlet nennt, gebauet. Der surinamsche Caffe unterscheidet sich vom martiniqueschen durch den eigenen Geruch und die dunkelgrüne Farbe. Der von Guadeloupe und St. Domingo treffen mit einander überein. Im übrigen hängt es viel von dem Geschmack der Verbraucher ab, ob diese oder jene Art in einem Lande den Vorzug haben z. B. die österreichischen Länder sind für den aus Martinique; Polen für den grünen St. Domingo; Holland und die Niederlande für den surinamschen; Italien für den levantischen, u. s. w. eingenommen.

Der Caffebaum ist immergrünend; er erreicht in Indien eine Höhe von 12 bis 16 Fuß. Sein Holz ist weich, biegsam, süßlicht von Geschmack, die Rinde aber weißlich und glatt. Die Zweige stehen am Stamme hinauf, einander gegenüber, und zwar so, daß ein Paar mit dem andern abwechselt. Die Blätter

Digitized by Google

gleichen unsern Lorbeerblättern, sind etwa 1/2 Spanne hoch, und 2 bis 3 Finger breit, vorn ziemlich spitzig, oben schön glänzend grün, unten lichter grün, übrigens aber weder von sonderlichem Geruch noch Geschmack. Auf jedem Zweige bei den Blättern wachsen gegen 5 Blumen, welche weiß, bisweilen röthlich, und von sehr starkem Geruch sind. Aus dem Kelche kommt ein kleiner Stiel hervor, woraus, sobald die Blume abfällt, die Frucht sich bildet. Diese ist erst grün, wird hernach lichtroth und endlich dunkelroth. Die Früchte haben die Größe unsrer Kirsche, sind aber mehr länglicht. Das äussere Rothe daran ist die bloße Haut, unter welcher eine feuchte Materie sitzt, die ekelhaft süß schmeckt, und nach und nach vertrocknet. In der Mitte dieser Frucht befindet sich der Kern, oder das eigentlich brauchbare vom ganzen Gewächse. Oeffnet man diesen Kern, so zeigt es sich, daß er aus zweien Theilen besteht, die von aussen länglichtrund, inwendig aber, wo die beiden Hälften zusammenstehen, platt, und in der Mitte mit einer der Länge nach hinabgehenden Furche versehen sind. Wenn die Frucht völlig reif geworden ist, so sind diese Kerne ganz hart und grün; nach und nach verlieren sie aber diese Farbe, werden gelblich oder gelbweiß, und auch immer härter. Der Baum blüht zweimal im Jahr, oder vielmehr, er trägt fast beständig Blüthen und Früchte zugleich. Er wird entweder durch die reifen Beeren, oder durch Einleger fortgepflanzt. Das Gewächs verlangt ein etwas feuchtes und beschattetes Erdreich, trägt schon im dritten Jahr Früchte, und hält bis ins vierzigste damit aus. In Arabien breitet man Binsematten unter den Bäumen aus, und schüttelt die reifen Früchte ab; in Westindien läßt man diese durch Negersklaven ablesen und an der Sonne trocknen. Die Schalen bringt man durch Hülfe von Mühlen mit hölzernen oder steinernen Cylindern, und durch Schwingen in großen flachen Körben hinweg. Ein Caffebaum gibt im Durchschnitt 3 bis 4, auch wohl mehr Pfund Bohnen.

Außer den arabischen Kaffebaume giebt es noch einen Westindischen (Coffea occidentalis), der in Westindien, vorzüglich auf Martinique und St. Domingo einheimisch und von dem vorigen in vielen Stücken unterschieden ist. Z. B. sein gerade ästiger Stamm ist ohngefähr nur 6 Fuß hoch; seine Beeren haben nur einen einzigen flachrunden Saamenkern von knorplichter Substanz, ꝛc. In den Wäldern von Guyana wächst noch eine andere Art (Coffea paniculata), die der vorigen ähnlich ist; ferner auf der Insel Mozambique ein 4 Fuß hoher Kaffebaum (Coffea racemosa), und in Zanguebar ein 6 Fuß hoher (Coffea Zanquebariae) der jetzt auch von dem Portugiesen auf Mozambique gezogen wird.

Der Hauptmarkt für den Kaffehandel in Arabien ist Beital Fakich. Von hier geht auf der einen Seite eine große Menge mit der Karavanen nach Aleppo und Suez; von Suez nach Cairo, von Aleppo durch Vorderasien nach den türkischen Ländern und Häfen am Mittelländischen Meere. Von Oschedda oder Oschidda geht ebenfalls viel nach Suez, weit mehr aber nach Mocka oder Mocha. Von hieraus kommt der meiste Kaffe zur See nach Europa, wo fast eben so viel als in Indien, Persien, den Türkischen Ländern ꝛc. verbraucht wird. Wer Kaffe kaufen will, hat genau darauf zu sehen, ob die Bohnen etwa auf den Schiffen durchs Seewasser oder durch Feuchtigkeit gelitten haben. Man kann dieses aus der Farbe und dem Geruch des Caffes gar leicht abnehmen, und nennt ihn dann marinirte Waare. Diese hat allemal einen ekelhaft bittern und salzigen Beigeschmack, den viele Leute nicht vertragen können. Man zieht den levantischen oder arabischen Caffe von Mocka über Livorna, Venedig, Marseille und London, den französischen von Havre de Grace, Nantes, Bourdeaux, Dünkirchen und Rochelle; den Grenadischen Dominicaschen Jamaikaschen von London, Bristol, ꝛc.; den Javaschen, Surinamschen und Berbiceschen, von Amsterdam und Rotterdam. Auch werden zu manchen Zeiten alle jene Sorten eben so vortheilhaft von Kopen-

hagen, Hamburg, Bremen verschrieben. Der levantische Caffe ist in Ballen 600 bis 800 Pf. worauf man zu Marseille 6 Pf. Tara gibt. Zu London wird der levantische Caffe bei der Kompagnie mit 20 Pf. Tara und 6 1/2 Procent Sconto gehandelt. Der ostindische Caffe von Java und Ceylon wird bei der olländischen Kompagnie in Kavelings von 10 Ballen oder ungefähr 2500 Pf. verkauft; die Tara von jedem Ballen in Matten ist 12 Pf und ausserdem gehen noch 2 Pf für Staub ab. Der in Pfefertuch oder Leinen eingepackte, thut 5 Pf. Tara; auch werden darüber 2 Pf. Abzug für den Staub verstattet. Ausschlag auf beide ist 3 Pf. an der Waage, und Gutgewicht 1 Procent. Die Waare aus den französischen Inseln ist in Futailles, Boucauds, Bariques, Tiercons, Quarts, Säcken. Zu Nantes tarirt man die Gebinde, und gibt 1 Proc. Ausschlag. Zu Rochelle wird der Artikel mit 1 Proc. Gutgewicht und 2 Proc. Rabatt gehandelt. Zu Bourdeaux werden die Gebinde tarirt, und weiter kein Ausschlag oder sonst etwas darauf gegeben. Zu Amsterdam handelt man den Caffe von Surinam, Martinique, St. Domingo und Grenada, wenn er in Gebinden ist, netto Tara, in Ballen aber mit 6 Proc. Tara, 2 Proc. Gutgewicht, und zieht noch 2 Proc. für prompte Bezahlung ab.

Ueberhaupt haben Amsterdam und Hamburg einen starken Zwischenhandel mit Kaffe von allen Sorten, vorzüglich mit den französischen. Beym Verkauf des Kaffees in Hamburg wird das Pf. contant in Banco berechnet.

In den Portugiesischen Brasilien sind in den neuern Zeiten die Kaffepflanzungen sehr vermehrt. Ihr Produkt wird sehr geschätzt und kommt unter dem Namen Maronhaon- oder Maragnon-Kaffe in den Handel. Er besteht aus großen Bohnen, und ist dem Javanischen gleich, oder wird ihm zunächst gesetzt. Triage-Kaffe ist der gebrochene oder zerstückelte Kaffe. Er findet sich unter allen beschriebenen Arten, nur nicht unter dem Levantischen. Er entsteht von dem Mahlen, Quetschen und Stoßen der Früchte bey der Absonderung der Schaalen von den Kernen. Er ist leicht, hat wenig Kraft und muß ausgelesen werden. —

Schon lange, vorzüglich aber in den letzten Jahren, bemühete man sich Kafe-Surrogate aufzufinden, welche den Kaffe ersetzen sollten. Wenn auch z. B. die Kichererbse, die Cichorie, die Erdmandel, der Spargelsaame (eines der besten Surrogate), die in Würfel geschnittene und getrocknete Runkelrübe und gelbe Rübe ꝛc. jetzt bey unbemittelten Leuten oft die Stelle des Kaffees ersetzen muß, so ist doch soviel gewiß, daß es kein eigentliches Kaffee-Surogat gibt, weil kein einziges Bekanntes Pflanzenprodukt die individuellen Eigenschaften des Kaffees hat.

Caffemühlen, liefern nur hauptsächlich Nürnberg, Fürth, Solingen, Remscheid und verschiedene andere Eisenfabrik-Orte. Die Sorten bestehen, in hölzernen runden und eckigen, in messingenen, in Schlüsselmühlen, gemalten runden, in Bechermühlen, Fäßchenmühlen, und Cöllnischen No. 00. N. 0., No. 1. und N. 2 Alle handelt man bei Dutzend Stück. Im Handel mit Frankreich kommen vor: hölzerne runde, moulins à caffé, en bois ronds; mit einem messingenen Trichter oben herum, en bois carrés à écuelli de cuivre, ou avec plat de laiton; Feld- oder Sackmühlen, en cuivre ronds pour poche, ou ronds tout de laiton.

Cagosanna, s. Ipecacuanha.

Cahors, heißen die dicksten und besten Sorten der Pontacweine, die über Bourdeaux in allen Gegenden der Welt, hauptsächlich nach England verfahren werden. Diese Wein-Gattung ist sehr gedeckt, und verbessert sich durchs Verfahren noch gar sehr. Sie ist zugleich stark, und gibt dem Burgunder wenig nach. Sie ist besonders zu Kriegszeiten, wo zahlreiche Armeen im Felde stehen, sehr gesucht, indem sie gegen die rothe Ruhr treffliche Dienste leistet. Man handelt sie auf der Stelle bei Tonneaux von 4 Orhoft. Das Orhoft oder die Barique hält 29 Veltes, und ist mit 16 Reifen versehen, die je 4 und 4 angelegt sind.

Digitized by Google

Cajantes, sind Zeuge, gewöhnlich aus Wolle, zuweilen auch aus Seide und Wolle gewebt. Man verfertigt sie besonders in und um Nyssel und in andern Gegenden der Niederlande. Sie fanden vor einiger Zeit starken Abgang in Holland. Man nannte sie da auch Platmates, Calandres oder Grosgrains. Sie sind 3/4 bis 7/8 flandrische Ellen breit und einige 20 bis 40 solcher Ellen lang. Die übrigen Arten sind von gleicher Länge, aber 1 bis 5/4 E. breit. Jetzt wird dieses Zeug auch in Deutschland, vornehmlich zu Hanau, Offenbach und Gera verfertigt.

Cajaputholz und Cajaputöl s. Kajaputholz.

Cajaujatie- oder Jatieholz ist eine Holzart auf der Insel Java, die sich trefflich zum Schiffbau schickt, aber einige Jahre liegen muß, um auszutrocknen. Es wird dann so leicht, wie das Europäische Eichenholz.

Caillou, heißt in Frankreich, eine Gattung harter glänzender Kiesel, welche aus Deutschland und dem Elsaß kommen. Es werden artige Dosen und andere Sachen daraus geschnitten. Ihrer mannichfaltigen Farbe und ihrer schönen Politur wegen schätzt man sie.

Caillou tis, im französischen Handel die Soda in ganzen Stücken. Diese wird der zerbröckelten oder zermalmten, weil sie reiner zu seyn pflegt, vorgezogen, und theuer verkauft.

Caisses, im französischen Handel, Kisten oder Kasten. Caisses fortes, Geldkasten, Geldkisten. Caisses d'artifice, Springkisten. Caisses ou coffres d'optique, Guckkasten. Caissetins, Kistchen zu Traubenrosinen.

Calabassenbaum s. Baobab.

Calabresa, neapolitanische Seide, die größtentheils über Genua verfahren wird. Es gibt davon unterschiedliche Sorten, die mit den Buchstaben M, M.B., O.O.B., O.B.V., V. und M. bezeichnet werden. Die feinste Sorte führt das letzte Zeichen, und kommt von Reggio in Kalabrien. Die Waare wird nach Pfunden und mit 6 1/2 Proc. Sconto gehandelt. Man braucht die beste zu Zeugen, die schon eine gewisse Stärke haben sollen; die andere zu Nähseide.

Calabreser Weine sind liebliche und starke Weine, aus der neapolitanischen Provinz jenes Namens, die häufig verfahren werden. Man theilt sie im Lande in Weine des jenseitigen und in Weine diesseitigen Calabriens ein. Von jenen fallen die besten um Borgia, Sant' Elia, Girace, Montamo, Nicastro, Castiglione, Nicotera, Rosarno, Laureano, ꝛc. Von den diesseitigen rühmt man besonders die von Rogliano, San Biaggio, Sant' Eufemio, und Donnici. Auch noch einige andere sind ihrer Güte und ihrer Annehmlichkeit wegen im Rufe, z. B. die von Diamante und Belvedere. Alle diese sind entweder weiß, kirschfarben oder gedeckt. Die starken sind letzteres in solchem Maaße, daß man sie den Tag vorher, ehe man sie trinken will, mit Wasser vermischen muß. Sie gehen sogar nach Frankreich häufig, und sind in ganz Italien beliebt. Derselbe Wein wird auch häufig in Sicilien gebauet und von Augusta aus verschifft.

Calabreser Feigen, eine treffliche Sorte trockner Feigen aus der Provinz dieses Namens. Die besten wachsen um Francavilla, Briatico und Monterosso. Sie werden mit Barken von Taranto verfahren, und gehen häufig nach Marseille, Venedig, ꝛc.

Calabreser Rosinen, sind treffliche schmakhafte Muskatellerrosinen, die man von Monaparace im südlichen Calabrien, so wie von Civella, Belvedere, Diamante und Santa Agata im diesseitigen Calabrien erhält. Die letztern sind die vorzüglichsten.

Caladaris, roth oder schwarz gestreifte Catune, die aus Ostindien, vornämlich aus Bengalen zum Handel gebracht werden. Die Stücke sind gewöhnlich 8 französische Stab lang, und 7/8 Stab breit.

Calamachi, sind seidene Atlasartige Zeuge, die zu Genua fabrizirt werden. Sie halten 2 1/2 Palmi in der Breite; in der Länge sind sie ungleich.

Calamande, s. Calmang.

Calamandrina, s. Gamanderlein.

Calamangis, Calamanganis,

sind baumwollene ostindische Zeuge, welche die holländische und englische Kompagnie nach Europa bringt. Die feinern oder sogenannten Ponnicail sind 6/4 holländische Ellen breit und 21 bis 22 Ellen lang. Die andere Sorte, welche den Beynamen Mannapaar führt, ist 1 7/16 bis 1 1/2 Ellen breit und so lang, wie die vorige, aber gröber und wohlfeiler. Die rothen Calamanganis von Tutucoryn sind 6/4 Ellen breit und 22 Ellen lang.

Calamank, s. Calmang.

Calamatta, eine Art italienischer Seide, welche unzugerichtet von Genua zum Handel kommt. Man nennt sie auch Calamatta senz'anima

Calambac, Calambouc, s. Adlerholz.

Calmink s. Calmang.

Calamintha, s. Ackermünze.

Calamita bianca, s. Magnetstein.

Calanca, oder Calancard, sind leinenwandartige baumwollene Zeuge, die weiß aus Ostindien kommen, und hernach in Holland, England, Schwaben und in der Schweiz gemalt oder gedruckt werden. Auch zu Pisa im Toskanischen und zu Lucca werden viele gedruckt oder geschildert, und über Livorno und Sinigaglia weit und breit verfahren. Die Stücke haben 24 Ellen in der Länge und 4/4 bis 6/4 in der Breite.

Calandrines, im Französischen, Glättsteine oder Gnidelsteine.

Calcantum, oder Calcetis, in Frankreich der rothe Todtenkopf vom Vitriol.

Calcatripa, s. Rittersporn.

Calcedon, Calcedonier, Chalcedonier, (Calcedonius Carchedonius) ein halb durchsichtiger hornartiger harter Edelstein, mit bleifärbig weiß und grau untermengten Flecken. Man findet ihn in Kiessteinbrüchen, entweder allein oder zwischen den Achatadern. Man verfertiget davon Petschafte, Steine zu Siegelringen. Brustbilder, nachgeahmte Antiken, die hernach als Hauptsteine sauber in Ringe gefaßt werden ꝛc. Die schönste und beste Art ist die, in welcher das Purpurrothe, Hellrothe oder Himmelfarbene mit Weiß gemischt ist, so daß es durch Brechung der Sonnenstrahlen einen schönen Regenbogen darstellt. Man findet übrigens diesen Stein in den böhmischen, schlesischen und sächsischen Gebirgen, z. B. bei Freiberg, Zwickau und Rochlitz; doch wird der orientalische Calcedonier am höchsten geschätzt.

Calcernier, ein vortreflicher Wein, der an den Ufern des Rhonefluſses in Avignon gezeugt wird. Man handelt ihn nach Barals von 135 Pf. netto.

Calcitrappe, (Centaurea Calcitrappa) fr. Chardon étoilé eine einjährige Pflanze, die im Morgenlande, so wie in Italien, Frankreich, England, in der Schweiz, und hie und da in Deutschland wächst. Man braucht davon das Kraut und den Samen zur Medizin. Der Same hat harntreibende Kräfte. Die Rinde von der Wurzel dient gegen die Nierenkolik.

Calcother s. Caput mortuum.

Caligan s. Tansjebs.

Calin, eine Composition aus Zinn und Blei von Malakka und Sumatra. Sie wird in China sehr viel gebraucht.

Caldarisches Erz ist eine vor ein Paar Jahren von dem Medailleur Koos in Berlin erfundene Metall-Composition (aus Kupfer, Zink und wahrscheinlich noch einer andern Zuthat), woraus man sehr schöne Sachen, z. B. Uhrketten, Petschafte, Löffel ꝛc. verfertigt, die eben so subtil als goldene bereitet sind und eine dem Golde sehr ähnliche Farbe haben. Sie sind aber auch beinahe halb so theuer, als ächt goldene.

Calendula, s. Ringelblume.

Calfonium, s. Colophonium.

Caliaturholz s. Sandelholz.

Caljcoes, Callicoes) sind englische wie glatte Nankins gewebte Katune. Die Kette derselben ist Watertwist, der Einschlag Weft (s. Baumwollengarn und Baumwollenzeuge). Von ordinären Calicoes giebt es zwei Sorten; die eine heißt Yard wide, ist 27 Zoll breit, und hält in der Länge 28 Yards; die andere heißt Ell wide, ist feiner 36 Zoll breit und in Stücke 21 Yards lang. Von dem Yard wides gibt es wieder Superfines, die

Digitized by Google

gleiche Feinheit mit den Ell wides haben und dann 2 Pence pr. Yard mehr kosten. Fancy Calicoes sind solche, deren Muster täglich nach der Mode wechselt. Die englischen Manufakturen vorzüglich die in und um Manchester liefern auch viele grobe Calicoes für den Afrikanischen, Westindischen und Amerikanischen Handel; s. auch Catun.

Callapatty, eine Art Baftas, die uns die Dänen aus Ostindien zuführen. Man hat unterschiedliche Sorten davon, z. E. solche, die 17 1/2 Elle lang, 1 3/8 bis 1 7/16 Ellen breit sind; solche von 18 Elle Länge und 1 7/16 Elle Breit; 17 Ellen Länge u. 1 5/16 bis 1 3/8 Ellen Breite; ferner von 16 bis 17 Ellen Länge und 1 3/8 Ellen Breite; feinere Sorten von 17 bis 18 Ellen Länge u. s. w.

Callewappen, oder Calway, sind baumwollene ostindische Zeuge, welche ebenfalls die dänisch-asiatische Kompagnie von Tranquebar zum Handel bringt. Sie sind in verschiedenen Sorten; es gibt solche, die 9 kopenhagener Ellen lang und 15/16 bis 1 Elle breit sind; ferner solche von 10 1/2, auch wohl 11 1/2 Ellen Länge und 1 3/8 Ellen bis 1 5/16 Breite; solche, von 11 bis 12 Ellen Länge und 1 3/8 Ellen bis 1 7/16 Ellen Breite. Endlich gibt es noch eine kurze Sorte, die nur 8 Ellen lang und 4/4 breit ist.

Calliaturholz, s. Sandelholz.

Callitrichum, s. Frauenhaar.

Calmandars, sind gedruckte oder gemalte ostindische Zeuge, die fast mit den Chits einerlei Ansehen haben. Es gibt ihrer mancherlei Sorten, die vorzüglich zu Bettdecken, Schlafröcken, Ueberzügen, Tisch- und Taschentüchern angewandt werden; s. Chits.

Calemank, Calming, Lasting.

Calmang, Calmank, Calmande oder Calamande, ein einfarbiges, buntes, gemustertes, streifiges, oder geblümtes, wollenes Zeug. Es ist nur auf einer Seite rechts, und wenn es mit dem Kalander eine vorzügliche Glätte erhalten hat, nennt man es in Deutschland wollenen Atlas. Calmank wird gewöhnlich nur von Wolle gemacht; in einigen Fabriken mischt man aber doch auch Ziegenhaar oder wohl gar Seide darunter, wodurch das Zeug noch ein besseres Ansehen gewinnt Die feinsten und besten werden in England gemacht; die sächsischen holländischen und niederländischen kommen ihnen aber jetzt schon sehr nahe. Von den englischen, die auch Lastings heißen, liefern Norwich, Bristol, Colchester und London eine ungeheure Menge zum Handel. Von den französischen sind die, welche zu Rysel, Rheims und Amien gewebt werden, die vorzüglichsten. Zu Dornick in den ehem. Niederlanden verfertiget man auch gute Sorten. Die sächsischen werden zu Gera, Krimmitzschau, Rochlitz, Weyda, Penig, Burgstädt, Langensalze u. a. m. in großer Menge gemacht, und in fast allen Gegenden von Europa abgesetzt. Sie sind noch die einzigen, welche in Ansehung der Güte und Preiswürdigkeit mit der englischen Sorte concurriren können; denn die magdeburger und berliner, obgleich sie auch nicht zu verachten sind, haben doch weder das schöne Aeussere, das die englischen so sehr empfiehlt, noch auch denselben wohlfeilen Preis. Die österreichischen sind noch theurer. Von ihnen hält das Stück 35 Ellen; es ist 2/3 Ellen breit, und die Elle kostet 48 Kr. Schlesien, das doch so schöne Wolle hat, scheint es in diesem Manufakturzweige noch nicht weit gebracht zu haben. Die leubuser, trebnitzer und andere Calmanken nehmen sich gegen die englische und sächsische Waare schlecht aus; es fehlt ihnen vorzüglich an der Appretur. Die berliner glatten und gestreiften Calmanken sind 3/4 berliner Ellen breit und 30 Ellen lang Die englische Waare ist in Stücken von 32 Yards und 18 Zoll breit. Uebrigens wird von dem Calmang nur noch geringer Gebrauch gemacht, weswegen auch viele Manufakturen davon eingegangen sind.

Calminken, ist eine russisch hanfene Zwillichleinwand, die in Stück von 60 Arschini von St. Petersburg ausgeführt wird, und häufig nach Holland und England geht.

Calmoucks, heißt eine Gattung Londontücher, welche im ehem. Languedok, besonders um Castres häufig verfertigt,

und in- und ausserhalb Frankreich abgesetzt werden. Es gibt glatte, gestreifte und broschirte. Die breitere Sorte ist 5/4 Stab breit, und 18 bis 20 Stab lang. die schmälere aber hält nur 7/12 Stab in der Breite, und 34 bis 38 Stab in der Länge. In den neuern Zeiten lieferten die englischen und französischen Manufakturen ein locker gewebtes dikkes sehr langhaariges Zeug unter dem Namen Calmouc oder Kalmuck, welches vorzüglich zu Winterröcken diente. Dieses Zeug führt wegen der langen Haare im Englischen auch die Namen Bearskins, Fearnonghts, Bullears, und Thick duffels.

Calmus, Ackerwurz, (Acorus, Calamus) ein bekanntes schilfartiges Gewächs, das an sumpfigen Orten, in Teichen ꝛc. überall in Menge gefunden wird. Es hat Blätter wie der Schwertel, doch etwas schmäler; aus dem Rande derselben schießt die Frucht hervor. Die Wurzel at einen scharfen und beissenden Geschmack, und einen ziemlich angenehmen Geruch. Sie wird in großer Menge mit Zucker überzogen, und so von Conditorn und Krämern verkauft. Hauptsächlich verbrauchen die polnischen Juden viel davon; sie versehen sich damit aus Danzig, Königsberg, Breßlau, Leipzig u. a. O. Nicht nur die rohe Wurzel, sondern auch verschiedene Calmus-Bereitungen werden in Apotheken geführt. Die besten Wurzeln sind die noch frischen, recht zähen auch von den Zasern wohl gesäuberten. Gute Wurzeln müssen auch eine frische Farbe haben, von gutem Geruch seyn, und eine Bitterkeit auf der Zunge spüren lassen, die nichts Widerliches an sich hat. Ihre Kräfte bestehen im Erwärmen und in der Stärkung des Magens. Eine eigne Art Calmus (Acorus oder Calamus indicus vel aromaticus) ist die, welche wir aus der Levante bekommen; diese ist eigentlich keine Wurzel, sondern besteht aus dünnen Stengeln, welche auswendig gelb, inwendig aber weiß und mit einem schwammichten Mark angefüllt sind. Sie ist vom indianischen Rohr, welches in Ost- u. Westindien wächst, aber kleiner ausfällt, und lieblicher riecht, als der gemeine oder deutsche Calmus, auch einen angenehm bittern Gewürzgeschmack hat. Wir bekommen diese Sorte aus Ostindien und Aegypten (woselbst sie den Namen Cassabel und Bamira führt) beständig trocken, in kleinen, 2 bis 3 Schuh hohen und leicht zerbrechlichen Bunden. In Apotheken gebraucht man diesen Artikel zum Theriack. Wir bekommen ihn von Venedig, Livorno, Triest und Marseille.

Calmusgerten, s. Sandriedgras.

Calmuswein, s. Frankenwein.

Calquiers, eine Gattung ostindischer Taffete und Atlasse, die die Franzosen zum Handel bringen. Ihre Länge und Breite ist verschieden.

Caltha, s. Ringelblume.

Calvisson, ein weisser auch blaßrother französischer Wein oder Clairet, der lieblich und angenehm von Geschmack ist, und über Cette in Stückfässern von 45 Vierteln verführt wird.

Calwap, s. Callewappen.

Calx, s. Kalk.

Camarones, auf den philippinischen Inseln Rehhäute, welche getrocknet zum Handel gebracht werden.

Cambajasteine, eine Art ostindischer Granaten, die die Dänen zum Handel liefern. Man handelt sie bei tausend Stück. Sie sind eben so wie unsere Granaten geschliffen.

Cambayes, sind ostindische Baumwollen-Zeuge, welche Dänen, Engländer und Franzosen zum Handel bringen. Die Stücke halten entweder 11 bis 12 Ellen oder 24 bis 25 E. in der Länge. Sie sind 5/4 bis 1 5/16 E. breit. Eine kurze Sorte, von der 4 Coupons fürs ganze Stück gerechnet werden, hält in der Länge nur 2 1/2 E. und in der Breite 1 5/16 Ellen. Diese werden zu Schürzen gebraucht. Die Cambayes, welche die Franzosen aus Bengalen und von der coromandelschen Küste holen, sind 15 Cobidos lang und 2 Cobidos breit; sie dienen vorzüglich zum Handel nach den philippinischen Inseln.

Cambractas, s. Schleier.

Cambrasine, s. Cambresine.

Cambrays, Cambriks sind batistene Leinwande, die man in Frank-

Digitized by Google

reich auch Claires nennt, eigentlich eine Art dünner Batiste. Man macht sie vorzüglich um Valenciennes, St. Quentin, und noch häufiger um Peronne in der ehem. Picardie. Die erstern sind 2/3 Stab breit und 12 1/2 Stab lang; diese kosten nach Beschaffenheit der Feinheit 26 bis 190 Livres das Stück. Man verfertiget daselbst auch solche, die 5/8 oder 3/4 breit liegen; diese kosten etwas mehr, nämlich 28 bis 200 Livres. Die von St. Quentin halten 3/4 Stab in der Breite und 14 1/2 in der Länge. Diese, so wie jene Sorte wird zu Nivelles in den Niederlanden, zu Bielefeld in Westphalen und zu Hirschberg im schlesischen Gebirge nachgemacht. Die von Nivelles und Bielefeld kommen den französischen Cambrays sehr nahe, die schlesische Sorte schon weniger, vornehmlich die feinere Art. Seit einiger Zeit liefert auch Troyes in Frankreich solche feine Gewebe, die eben so zugerichtet werden, und den ächten Cambraytüchern sehr ähnlich sind.

Cambresines sind feine levantische Leinen, die diesen Namen von den Franzosen wegen ihrer Aehnlichkeit mit dem Kammertuche erhalten haben. Es wird damit zu Cahira, Smyrna und an mehreren Orten ein wichtiger Handel getrieben. Die von Smyrna unterscheidet man in Cambrosines aus Persien und von Mecka. Die erstere Sorte behält ihren Namen Cambrasine oder Cambresine, die andere nennt man Mamoudis. Letztere sind gelblich von Farbe, aber feiner als die andern. Ihre Breite ist 4 marseillische Pans, die Länge 12 Cannes. Auch aus Bengalen bringen die Franzosen wohl einige 20 Sorten Cambresines zum Handel, die verschiedene Breite und Länge haben.

Cameen heißen entweder alle erhaben geschnittenen schönen Steinarten überhaupt; oder auch nur eine Gattung derselben von zwei über einander liegenden Schichten verschiedener Farben. In letzterm Falle stellt die obere Schicht die Figuren selbst dar, die untere aber macht den Grund derselben aus. Eine solche Beschaffenheit hatte es mit den Cameen im Mittelalter. Zu den feinen erhabenen Schnitzarbeiten gebrauchten die Alten vorzüglich den Carneol, Onyx, Achat, Prasem, Amethyst, Lasurstein, Hyacinth, Sapphir und Turmalin. Am meisten schätzte man den Onyx und Sardonix, wenn sie zwei über einander liegende Schichten von verschiedener Farbe hatten. In die obere Schicht wurden dann die Figuren geschnitten. Da aber solche Steine selten sind; so machte man sie in Glasflüssen nach. Die Kunst zwei Arten von Glasflüssen zusammenzusetzen ging indessen verloren und wurde erst in den neuern Zeiten wieder erfunden. — Von den schönen Ueberbleibseln der alten Kunst macht man auch Abdrücke in Glasmassen oder anderm Material (s. Glaspasten und Pasten), wovon verschiedene italienische Künstler, eine Fabrik zu Trapanis in Sicilien und Wedgwoods Steingutfabrik in England sehr viele liefern.

Cameelhaar, s. Kameelhaar.

Cambriks, s. Cambrays.

Cameelheu, Cameelstroh, (Squinanthum) fr. Esquinante, besteht aus harten und gelben Stengeln und Blättern, dem Stroh ähnlich, von scharfem, etwas bittern, aber doch lieblichen aromatischen Geschmack und sehr angenehmen Geruch. Sie werden aus der Levante, besonders aus Aegypten und Arabien über Marseille und Venedig in kleinen Schachteln zum Handel gebracht. Das Gewächs ist eine Art wohlriechenden Binsengrases, weshalb es auch Juncus odoratus genannt wird. Man bekommt es in zweierlei Sorten, wovon die feine feuerröthlich aussieht, und mit vielen Blumen versehen ist; die gemeine aber aus bloßen Stengeln und Blättern besteht. Beide müssen, so viel nur immer möglich, frisch und ganz seyn, welches theils aus der röthlichen Farbe, theils aus dem aromatischen u. lieblichen Geschmack abzunehmen ist. Der Artikel wird in der Medizin als ein Haupt- und Magenstärkendes Mittel gebraucht, und auch unter den Theriak genommen.

Cameline, im Französischen, Leindotter.

Cameline heißt auch ein ordinä-

Digitized by Google

res, wollenes auf Kamelotart gewebtes Zeug von Amiens.

Camelot, s. Kamelott.

Camelotin, Camelotine, heißen viele kleine, leichte, auf Kamelottart gewebte französische Zeuge, denen die Niederländer und Flammländer noch besondere Namen, als Camparillas, Polimits, Picotte ꝛc. beilegen. Sie sind von dreierlei Breite, nämlich von 7/16, 1/2, und 9/16 Stab. Manche sind mit Ziegenhaar oder Floretseide vermischt.

Camillen, Chamomillen, (Chamomillae) sind bekannte gelbknöpfige, mit weissen Blättern besetzte Blumen. Es gibt zweierlei Arten davon, nämlich Feldcamillen, Hermel, (Chamomilla vulgaris oder Chamoemelum) und römische oder Gartencamillen, (Leucanthemis odorata). Das Kraut von beiden, so wie die Blumen werden in Apotheken zu verschiedenen Bereitungen gebraucht. Sie lassen sich auch zur Färberei auf Wolle und Baumwolle anwenden.

Caminyan, s. Benzoe.

Camions, s. Nadeln.

Camisettes, s. Camisöler.

Camisöler, fr. Camisettes, ital. Camisciole, von Atlas, Grosdetours, Moir, so wie gestrickte von Seide mit Gold und Silber, von Floretseide, türkischem Garne u. s. w., bringen vornehmlich Genua und Neapel häufig zum Handel. Die reichen seidenen kommen auch von Messina, Florenz und Mailand. Es wird mit diesem Artikel in Italien viel Verkehr getrieben Man hat auch Camisöler von Piqué, Cottonine oder Bottanne, an den Kanten gestickt ꝛc.

Cammertuch, s. Kammertuch.

Camojano, ein sehr guter Wein aus dem Toskanischen; s. Weine.

Camotes, s. Batatas.

Campane, eine Art Frangen oder Franzen von Gold, Silber oder Seide, mit kleinen Troddeln oder Flokken, die wie Glöckchen aussehen. Sie werden insonderheit zum Kirchenornat und zu Kleiderbesetzungen angewandt. Denselben Namen führen auch gewisse Arten zwirnener oder seidener Spitzen mit Bogen.

Campatillas, ist eine besondere Gattung wollener Zeuge, die zu Brügge gewebt und nach Spanien ausgeführt wird.

Campecheholz, s. Blauholz.

Campes, eine Art geköperter Tuchrasche, die zu St. Pierre du chemin und Chateigneraye in Frankreich gemacht werden. Sie halten völlig zugerichtet 1/2 Stab in der Breite, und 40 Stab in der Länge.

Campher, Camfor (Camphora) ist eine eigenthümliche schneeweiße harzigte Substanz, welche man hauptsächlich von zwei Arten von Lorbeerbäumen, die in Japan, auf Borneo und Sumatra wachsen (Laurus camphora und Laurus Sumatrealis) gewinnt. Alle Theile dieser Bäume, selbst die Blätter, sind von jener Substanz durchdrungen, welche man daraus durch Auskochen und Sublimiren erhält. So heißt er roher Campher (Camphora nativa). Die ostindischen Handlungsgesellschaften bringen diesen Campher nach Europa, worauf er in England, Holland, Venedig, Berlin und Kopenhagen geläutert oder raffinirt wird. Im Stamme der Campherbäume dringt auch oft aber in geringer Quantität zwischen den Holzfasern natürlicher oder gediegener Campher hervor. Die beste Sorte von diesem wird auf der Stelle (auf Sumatra) mit 6 spanischen Thalern das Pfund bezahlt. In China verkauft man 1 Pekul von 100 Cattys oder 133 1/3 Pfund davon wieder für 1200 bis 1500 Thaler. Gewöhnlich unterscheiden die Kaufleute 3 Arten desselben: Kopf, Bauch und Fuß, und zwar nach der Reinheit und Weiße. Sie machen auch wohl eine vierte Sorte von außerordentlicher Feinheit, wovon jährlich nach China nur wenige Pfund versandt werden. Das Pekul davon kostet gegen 2000 Thlr. Oft findet man den Campher auch flüssig in den Bäumen (besonders in alten) und dann nennt man es Campheröl. — Uebrigens gewinnt man auch einen Campher aus dem wahren Campherzimtbaum (Laurus cinnamomi), in Indien sogar aus La-

Digitized by Google

vendel, Rosmarin, Curcuma, Cardemomen, Wachholder, Salbei und andern gewürzhaften Pflanzen.

Der gemeine rohe Campher, der noch unrein, halbdurchsichtig, röthlich und aschgrau, zum Theil auch weißlich ist, besteht aus kleinen Krümeln, wie klein körniges Harz. Der raffinirte aus runden etwas ausgehöhlten Scheiben, von ungefähr 2 Pf. im Gewicht, die in grobes dunkelblaues Papier eingeschlagen sind. Er wird mit dem Papier nach 100 Pfunden verkauft, das Papier vergütet man mit 2 Pf. Der beste geläuterte Campher muß schön weiß, dabei klar u. glänzend seyn, auch keine gelbe Flecken haben; und über Feuer in einem Gefäße zu einem Oel schmelzen und in stark riechenden Dämpfen verfliegen. Wenn man im Kramhandel die Scheiben aus den Papieren nimmt, und sie anbricht, so muß etwas Leinsaat oder ein wenig Pfefferkörner hinzugethan werden, weil sonst sein flüchtiges Wesen verfliegt. Der Campher wird zu Kunstfeuerwerken und parfumirten Sachen gebraucht. Im Morgenlande wäscht man damit die Körper der Verstorbenen. In der Medizin empfiehlt er sich durch seine schweiß- und gifttreibende Kraft, weswegen er gegen hitzige Fieber, Fleckfieber, Wechselfieber, Augenentzündung und andere Gebrechen gebraucht wird. Die Apotheker verfertigen daraus allerlei Mittel. Der Campher läßt sich mit sauren Dingen auflösen, am besten aber mit Mandelöl. Er hat bei den Chemikern dieses Zeichen ✦✦✦.

Der Kaveling des rohen Camphers bei der ostindischen Kompagnie in Holland besteht aus 12 Tubben; jede Tubbe enthält im Durchschnitt 1150 bis 1160 Pf. Die Tara für jede Tubbe ist 25 Pf.; ausserdem aber gibt man 1 Procent Gutgewicht und 2 Proc. Ausschlag.

Campherholz, eine ostindische Holzart, die wie Campher riecht und schmeckt. Sie sieht rötblichtbraun und streifig aus. Man sieht diesen Artikel in Deutschland selten, aber die Materialisten in Holland führen ihn. Das Holz wird in Indien auch zum Bauen genutzt; man verfertiget da ferner allerlei Möbeln und anderes Geräthe daraus.

Campheröl, s. Campher.

Camphou, eine feinere Sorte des Bouthees, die einen Geruch wie Veilchen hat.

Campos, eine Gattung Wolle aus Aragonien, die besonders nach Frankreich geht, und da in den Zeugfabriken verarbeitet wird.

Camugliano, s. Toskan. Weine.

Camwood ist die englische Benennung von einer Art Sandelholz von den obern Gegenden des Flusses Scarsserv im westlichen Afrika. In den englischen Messerfabriken gebraucht man es zu Messer- und Gabelstielen.

Canadas, eine Art feiner französischer Bettdecken, die besonders um Darnetal verfertigt, und häufig nach Boston und andern Orten in Nordamerika ausgeführt werden.

Canadelle, ein kleiner schmackhafter Fisch, welcher der Form nach dem Meerpärsch gleicht, und vornehmlich um Istres in der ehem. Provence gefangen wird. Man verfährt ihn bis nach Venedig und in andere Gegenden von Italien. Die Italiener nennen ihn Sacchetto, und machen daraus eine große Delikatesse.

Canarienſamen, s. Canarischer Samen.

Canarienſect, Canarienwein nennt man einen weissen, süßen, angenehmen und starken Wein, der von den canarischen Inseln in Menge zum Handel geliefert wird. Für Europa ist hauptsächlich der von Teneriffa sehr wichtig Man unterscheidet ihn in Malvaſier, Canarienſect u. Palmenſect. Die erstere Art ist die beste und theuerste. Er wird aus Muskatellertrauben gekocht und zubereitet, und hält sich viele Jahre gut. Ein großer Theil hiervon geht nach Amerika, ein anderer nach Spanien; einen dritten holen die Engländer und Holländer. Das Faß von 2 Pipen hält zu Amſterdam 24 bis 25 Steckan, zu Hamburg 130 Stübchen, auch wohl noch darüber. Man ziehet diesen Artikel von Cadix, Amsterdam und

Digitized by Google

Hamburg, wo der von Teneriffa auch Vidonia heißt.

Canarischer Same, (Phalaris canariensis L.) Canariensamen franz. Grainede Canarie, ital. Scaglinolo oder Scaglinola, ist der Samen von dem Canariengrase. Er ist glänzend, strohfärbig, und fast unserm Leinsamen ähnlich. Nimmt man die äussere glänzende Schale hinweg, so findet man darunter ein mehlreiches Körnchen, das von aussen schwärzlich, inwendig aber weiß aussieht. Dieser Same wächst besonders in Sicilien in großer Menge, und zwar theils von selbst, theils durch Anbau. Er dient häufig zu Vogelfutter. Die Franzosen und Genueser gebrauchen ihn den wollenen und seidenen Zeugen einen schönen Glanz zu geben. Auch preßt man daraus ein schmackhaftes Oel, das recht gut zum fetten der Speisen dient. Mit dem Canariensamen wird besonders in Sicilien und zu Amsterdam ein artiger Handel getrieben. In der Medizin wird er ebenfalls, und zwar als ein eröffnendes Mittel angewandt. In Deutschland baut man diesen Artikel sehr häufig in Thüringen, vorzüglich bei Erfurt.

Canarienvögel stammen von den Canarischen Inseln ab. Erst seit dem fünfzehnten Jahrhundert sind sie in Europa bekannt. Jetzt werden besonders aus Tyrol, aus der Gegend des Schwarzwaldes ꝛc. durch eigne Träger eine Menge dieser Vögel nach England, Rußland, und in die Türkei gebracht. Die meisten Abnehmer finden sich in Constantinopel.

Canarienwein, s. Canariensect.

Canarienzucker, eine sehr feine Art Zucker, welche sonst nur aus Zucker von den Canarischen Inseln bereitet wurde.

Canaster, s. Kanaster.

Canawouw, heißt in Holland eine geringe Sorte des Varinastabaks, die auch viel wohlfeiler als die ächte verkauft wird.

Cancamum ist nach Einigen eine Art Gummilack, nach Andern das Animegummi, welches in Brasilien, im südlichen Amerika, so wie auf St Christoph, gewonnen wird. Man nennt es auch Gummi kikekunemalo, und braucht es zu nervenstärkenden Räucherungen.

Cancanias, eine Art Atlasse, den die Franzosen aus Ostindien zum Handel bringen.

Cancer, s. Krebs.

Candirte Sachen heißen allerlei mit geläutertem und abgeklärtem Zucker überzogene Früchte, Blüten, Gewürze, Wurzeln ꝛc. Sie sind nur da ein Gegenstand des Handels oder der Versendung in größerer Quantität, wo es viele schöne, schmackhafte und geruchreiche Früchte und andere Gewächse gibt, wie in Italien, im südlichen Frankreich ꝛc. So hat z. B. Genua den Ruf, daß die daselbst candirten Citronate, kleinen grünen Pommeranzen, Pflaumen, Aprikosen, u. dgl. vortreflich sind. In Frankreich sind hierin vorzüglich berühmt: Beziers, Montpellier und Grasse. Diese Oerter liefern herrliche candirte Früchte, Syrupe, Bonbons, u. dgl. in Menge. Auch die Insel Madeira, die Stadt Tours, Metz und Nancy zeichnen sich sehr hierin aus.

Candis. Candiszucker Zukkerkandien, Kandelzucker ist der bekannte Zucker in großen Crystallen, welcher in scharfkantigen Stükken bricht. Man läßt den Zuckersaft (aus wieder eingekochten raffinirten oder feinen rohen Zuckern oder aus feinem Syrup) in kupfernen Gefäßen an Zwirnsfäden crystallisiren. Die schönsten Crystalle bilden sich an diesen Fäden; die weniger schönen schießen an den Seiten und an den Böden der Gefäße an. Der Syrup, welcher nicht crystallisirt, heißt Candissyrup. Je weißer, reiner und durchsichtiger die Crystalle sind, desto schöner ist der Candiszucker. Den Namen Candis leiten Einige von candidus, weiß, Andere von dem Griechischen Καντιον, eckigt, her. Vielleicht ist es doch wohl wahrscheinlicher von candire, candito, abzuleiten, welches ursprünglich von Reife und dann von der Ueberzuckerung ge-

Digitized by Google

braucht wurde; s. auch Zucker.

Candisbrode sind sehr feine Zuckerhüte; s. Zucker.

Candissyrup, s. Candis.

Candiszucker, s. Candis.

Caneel, s. Zimmet.

Caneelholz, s. Cassia.

Canefice, heißen im französischen Handel die Rohr- oder Purgirkassien.

Canella oder Canellata, eine Art Zuckerkörner, welche aus kleinen mit geläutertem Zucker überzogenen Stückchen Zimmet bestehen. Sie kommen besonders aus Mayland zum Handel.

Canella, s. Zimmet.

Canelle, im Französ., der Zimmet. Canelle rompue, Bruchzimmet. Canelle matte ou commune, der gemeine Zimmet. Canelle girofflée, Canelle noire, Nelkenzimmet, s. Zimmet.

Canepin, im Französischen feines Handschuhleder, so wie die sogenannte englische Haut. s. Hühnerleder.

Canevas, s. Kanevas.

Cangam, s. Betbilles.

Cangette, eine Art kleiner französ. Serschе, die besonders in und um Caen gewebt wird, und zu Kleidungen der gemeinen Leute dient. Man macht sie in Menge in den Vorstädten von Caen.

Canis, s. Hund.

Canna, s. Rohr.

Cannabis, s. Hanf.

Cannamasos, rohe niedersächsische Leinen, die über Bremen nach Spanien und Portugal ausgeführt werden. Sie sind 6/4 E. breit, 40 Ellen lang, und kosten 4 bis 5 Rthlr. das Stück.

Cannefas, s. Kanefas.

Cannefice, in Frankreichs Handel, die ungereinigte Rohr- oder Purgir-Cassia.

Canne, Cannelkohle, s. Steinkohle.

Cannelés, eine Art feiner Droguette, die besonders zu Rheims gewebt wird. Diese Zeuge finden in Spanien, Portugal und Italien Absatz. Cannelés oder Carrelés nennt man auch zu Lyon, die reichen Atlasse, und zu Rouen gewisse Zeuge von Seide und Baumwolle, die 7/16 Stab breit sind, und besonders zu Mannskleidern verbraucht werden.

Cannequins sind weisse Katune oder lange baumwollene Tücher, welche die Franzosen aus Ostindien holen. Sie sind viereckig zusammengelegt, u. 8 Stab lang. Man braucht sie zum Handel an den Ufern der Gambia- und Senegalflüsse in Afrika.

Cannettes heißen im Handel nach der afrikanischen Küste, Henkeltöpfe von Zinn oder von Töpferarbeit, die in großer Menge aus den Seestädten dahin gehen. Die zinnernen sind mit Deckeln versehen, die andern nicht. Sie halten etwa eine Pinte. Die zinnernen (cannettes d'étain) zieht man aus England, die irdenen (cannettes de grés) von Rouen.

Cannochio nennen die Italiener die gröbste Sorte des Strohes, woraus sie Hüte und andere Strohwaaren machen.

Cannonao, ein lieblicher Muskateller, der um Cagliari in Sardinien wächst, und durch ganz Italien beliebt ist.

Cannos, heißt eine Sorte Basins, welche Zittau in der Oberlausitz häufig zum Handel schickt. Sie sind 4/4 Ellen breit und 72 leipziger Ellen lang. Man hat auch Sorten, die 6/4 breit sind. Jene liegen in 2/3 Stücken, und kosten 10 bis 20 Thaler. diese aber 18 bis 30 Thaler.

Canourgues, eine Gattung französischer Serschen, aus Mende in Gevaudan. Sie sind 5/12 Stab breit und 28 Stab lang.

Canques, baumwollene Gewebe, wovon die Chineser ihre Hemden machen. Die von Fokien sind 15, und die von Ranking 20 Cobidos lang.

Cantal, Quantal heißt eine gute Sorte Käse von Auvergne in Frankreich.

Cantenac, s. Bourdeaurer Wein.

Cante-perdrix, ein sehr angenehmer Provencerwein, oder vielmehr eine Art Muskateller, die in Frankreich und auswärts gesucht wird.

Digitized by Google

Canterbury, ein englisches Modezeug, bei dem der Grund Baumwolle, die Blumen oder Muster aber von Seide einer andern Farbe sind. Es dient zu Sommerkleidungen für Frauenzimmer, nnd wird jetzt auch in Berlin, Elberfeld und an andern Orten gemacht.

Cantharіden, s. Spanische Fliegen.

Cantillen, fr. Cannetille, sind Gold- oder Silberfäden, welche sich wie kleine Schraubengänge schlängeln. Man macht sie durch Hülfe eines Rades auf einer langen Drathnadel. Hat man sie da dicht an einander aufgewunden, so nehmen sie die Gestalt eines hohlen, sehr engen und dünnen Röhrchens an. Es gibt davon dreierlei Hauptarten, nämlich feine Cantillen, Glanzcantillen und Perlcantillen, unter welchen die letzteren die kostbarsten sind. Der Gold- oder Silberdrath, woraus die Cantille verfertiget wird, ist von Nro. 1. bis 10. Die aus rundem Drathe gesponnene wird massive Cantille genannt; die aus Lahn oder geplättetem Draht heißt Schlangenlahn oder spanische Kette. Letztere dient zur Stickerei. Die Perlcantillen werden von den Stickerinnen zur sogenannten Sternarbeit verbraucht, wozu man jetzt auch noch eine Gattung Krauscantillen anwendet. Die verschiedenen Nebensorten der Cantillen sind übrigens Diamantkraus, Glanzkraus, Modekraus, Flachkraus, Wasserkraus, Perlenkraus, Glanzhohl, Matthohl (welche alle in der Stärke von Nro. 6 bis 10. verschieden sind), Blendkraus, Schimmerkraus, Zitterkraus, Sternkraus (von Nro. 10), Blattkraus (von Nro. 8.). Das Doppelkraus theilt man ein: in grob, mittel, klein und klein Klein. Die Spanische Kette ist entweder doppelt, oder einfach glatt, doppelt oder einfach kraus. — Alle diese Sorten (weiß oder vergoldet) verkauft man nach Marken, aber nicht nach Mark Gewicht. Gewöhnlich sind 2 Schachteln 1 Mark, und 20 Bund 1 Schachtel. Auch dreieckigte Cantillen (von dreikantigem Draht) gibt es; ferner Seidencantillen in Schachteln, die zum Ausschlagen der Kutschen und anderer solcher Sachen dienen, und bei 16 Loth oder 8 Unzen gehandelt werden.

Canvas, s. Kanefas.

Caobaholz, s. Zuckerkistenholz.

Caoutchouc, Schnellharz, Federharz, Lederharz, Resina elastica, Gummi elasticum, ist eine besondere Substanz, welche die Herren Condamine und Bouguer im Jahr 1736 zuerst bei Quito in Amerika entdeckt, nachher auch in Cayenne und Guiana angetroffen haben. Die Einwohner nennen sie Kautschuk. Man erhält sie (jetzt auch aus Isle de France, von der engl. Prinz Wallis Insel ꝛc.) durch Eintrocknung eines milchweißen Saftes, welcher aus einem großen dicken Baume läuft, den die Einwohner Hhewe (Hevea Aubletii) nennen. Thönerne Formen (von Thieren, Flaschen ꝛc.) raucht man in den Saft, bis er sich dick genug angesetzt hat. Hernach trocknet und räuchert man alles und schafft durch Instrumente und durch Wasser den Thon wieder heraus. Man macht von diesem Gummi Fackeln, welche vortreflich leuchten; so wie Röhren, Flaschen und andere Wasserbehältnisse. Die Maler und Zeichner bedienen sich desselben, zum Auslöschen mißgerathener Bleistiftszeichnungen. Auch Stiefeln verfertigt man daraus, wovon das Paar anfangs 200 Thlr. kostete. Dieser Preis fiel aber bald bis auf 20 herunter. Sie schließen ganz dicht an die Beine an: Weil jedoch die Hitze darin unerträglich ist, so sind sie bald wieder aus der Mode gekommen. In Vitriolätther und in Terventinöl kann man das Federharz auflösen, und daraus einen elastischen Firniß, z. B für taffetne Luftballons bereiten. Durch Erweichung und Pressung kann man auch Federharzstücke gleichsam zusammenlöthen, und allerlei nützliche Werkzeuge, z. B. Catheter und andere chirurgische Instrumente daraus verfertigen.

Es gibt vierlei Sorten Federharz, die der Farbe nach von einander zu un-

Digitized by Google

terscheiden sind, nämlich blaue, gelbe, rothe, und schwarze. Das gelbe ist recht hellgelb, und so klar wie der schönste Bernstein; das dunkelrothe aber ist völlig undurchsichtig; das schwarze besitzt die meiste Elasticität. Die Form des im Handel vorkommenden Caoutchouc ist gewöhnlich die einer drei Finger dicken Kugel. Der Artikel kommt bei den Auktionen der holländ. ostind. Kompagnie in tharirten Kisten zum Verkauf, von denen jede im Koop ungefähr 280 Pf. netto hält. Ausschlag gibt man 2 Procent.

Cap-Breton, ein rother Franzwein, der über Bayonne zum Handel komnt, und nach Pieces von 36 Viertel gehandelt wird.

Caper, s. Ziegenbock.

Capicciola, oder Spicchetto di capocciola, heißt in Italien, besonders zu Neapel und Messina, ein seidenes Zeug mit Einschluß von Floretseide. Es hat eine Breite von 3 Palmi.

Capilli Veneris, s. Frauenhaar.

Capirelli, zu Livorno und Genua, die auserlesenen großen Corallen, welche beim Sortiren, wenn man eine Parthie nach verschiedenen Farben eintheilt, ausfallen. Sie werden einzeln verkauft, sind gewöhnlich in 6 Farben, oder Nummern, aber von schwächern Maschen, als die übrigen Sorten.

Capiton, s. Seide und Floret.

Capoc, Capock oder Capuck, die Samen-Wolle von einem Baume, der hie und da in Ostindien, vorzüglich in Siam, wächst. Sie ist der Baumwolle ähnlich, aber viel kürzer, so daß es nicht versponnen werden kann. Die Indier bringen sie in Säcken von Bast häufig in die Niederlassungen der Europäer, wo man sie statt der Federn in die Bettdecken und Matratzen stopft.

Caponienholz kommt von einem Baume auf St. Domingo (Cupania Americana), den die Franzosen Chataigner nennen. Man macht allerlei Möbeln daraus.

Capotkapern, nennt man im Handel die schlechteste Sorte französischer Kapern.

Capottücher, eine Art langhäriger Zeuge, die besonders zu Ryssel gewebt werden, und in allen Provinzen Frankreichs, so wie in Spanien, Amerika, u. s. w. Absatz finden. Die Capots von Zagora im levantischen Handel sind in allen Häfen des Mittelländischen Meers berühmt. Sie werden wie ein grober Plüsch und so fest gewebt, daß das Wasser nicht hindurchdringen kann. Salonichi versendet eine Menge davon nach den Häfen des Archipels, Syriens und Aegyptens; eben so viel nach allen übrigen Häfen am Mittelländischen Meere, auch nach Marseille. Sie sind ein wichtiger Gegenstand des Handels für die Schiffer, welche die levantischen Häfen befahren. Zu Salonichi kostet ein solcher Capot oder Rock nach Verschiedenheit der Feinheit 10 bis 20 Piaster.

Cappas, s. Baumwolle.

Cappern, s. Kappern.

Cappicciola, s. Cappiciola.

Caprea, Capreola, s. Gemse.

Capriata, s. Italienische Weine.

Caprifolium, s. Geisblatt.

Capsicum, s. Pfeffer.

Capucines nennt man in der ehem. Provence, besonders zu Air, Toulon und Marseille, die allerfeinste und theuerste Sorte der dasigen Kappern.

Capuck, s. Capoc.

Capuçon de giroffle ist in Frankreich das, was wir Nägeleinknöpfchen nennen.

Capullo de seda, im spanischen Handel, die schlechtesten Sorten der levantischen Seide.

Caput mortuum, Todtenkopf heißt überhaupt der trockne Körper, der bei der Destillation, vorzüglich mineralischer Produkte zurückbleibt, wenn das flüchtige oder geistige Wesen schon übergetrieben ist. Vorzüglich aber versteht man diejenige Substanz darunter, welche beim Brennen des Scheidewassers und der Schwefelsäure in der Retorte unter dem Namen Calcothar oder Colcothar zurückbleibt, nämlich ein gelbes oder rothes Pulver, welches ein gelbes und rothes Pigment zum Färben und zum Poliren der Metalle und des Glases abgibt.

Digitized by Google

Durch vielfältiges Waschen, Trocknen und Zerreiben bildet man daraus das Preußische Roth. Dieses gibt durch Rothbrennen das Englische Braunroth.

Capweine sind vortrefliche Arten Weine, die am Vorgebirge der guten Hoffnung gewonnen werden. Die Setzlinge dazu hat man theils aus Persien, theils von Madeira und aus Frankreich dahin gebracht. Den schönsten und berühmtesten Capwein liefern die Landgüter Groß- und Klein-Constantia, in der Nähe der Capstadt. Er heißt deswegen auch Constantiawein; es gibt davon eine rothe und weiße Sorte. Der rothe ist der vorzüglichste. Die Quantität des Constantiaweins, welcher jährlich gewonnen wird (man nimmt nie eine unreife Traube dazu) beträgt nur 100 bis 200 Engl. Orthoft zu 126 Gallionen. Eine halbe holländische Ohm (oder Ahm von 4 Anker) rother Wein kostet am Cap gewöhnlich 50 Spanische Matten (68 Rthlr. 6 Schill. holländisch); eine halbe Ohm von den weißen 45 Matten (oder 61 Rthlr. 7 Schill.) Den sogenannten Peterswein vom Cap wovon es ebenfalls weisse und rothe Sorte gibt, verkaufte man zu 120 bis 700 Fl. und darüber; den Pontac vom Cap, zu 800 bis 900 Fl.

Carabe, s. Agtstein.

Caragach, eine feine Sorte baumwollenes Garn, welche man von Smyrna nach Marseille bringt. Der Artikel wird da nach Kronen von 64 Sous, mit 6 Procent Sconto gehandelt. Filet Caragach ist die feinste Sorte dieses Garns.

Caracolillo heißt ein rothes baumwollenes amerikanisches Garn, das mit dem Schleim einer gewissen Schnecke (Carocol) gefärbt ist.

Caramel, nennt der Franzose eine gewisse Art stark gesottenen Candiszucker, womit hernach allerlei Früchte überzogen werden.

Carannaharz, Gummi carannae, ein hartes und zähes Baumharz, das auswendig grau, oder gelbschwarz, inwendig aber wie unser gewöhnliches Harz aussieht. Es hat einen schleimigen bittern Geschmack; aber angezündet gibt es einen guten Geruch von sich. Es quillt aus der Rinde des Baumes entweder von selbst, oder nach gemachten Einschnitten hervor, und kommt aus Neuspanien und andern Gegenden von Amerika. In Caragna heißt der Baum welcher das Harz liefert, eine Art Palmbaum, Tlahuelilsta quahoitl, d. i. der Baum der Raserei. Man bringt das Harz in breiten Stükken oder Kuchen zum Handel, die in Binsenblätter eingewickelt sind. Das frischeste sieht schön weiß und klar aus, das ältere nimmt eine graue und dunkle Farbe an, die sich ins Grüne zieht. Der Artikel wurde ehmals zu Wundbalsamen und Pflastern in Apotheken verbraucht.

Carbones fossiles, auch Carbones petrae, s. Steinkohlen.

Carbonetti, zu Livorno eine Art Corallen, die sehr dunkel sind oder ins Schwärzlichrothe fallen; daher sie auch verhältnißmäßig wohlfeiler sind, als die schönen hochrothen oder blutrothen.

Carbonnieur, s. Bourdeauxer Wein.

Carbunkel, oder Carfunkelstein, ist gewöhnlich der Name von Rubinen, wenn sie sehr groß und schön sind; s. Rubin.

Carcajour, im französischen Handel, amerikanische Dachsfelle.

Carcanes, nennt man ostindische Zeuge, welche die dän. asiat. Gesellschaft liefert. Sie halten 24 Kopenhagener Ellen in der Länge, und 5/4 E. in der Breite.

Carcassonnsche Tücher, eine Art leichter französischer Tücher, die man in der Gegend von Carcassonne verfertigt, und in Menge theils nach der Levante, theils nach den afrikanischen Küsten, theils auch nach den ehemal. französischen Kolonien verfährt. Sie bestehen aus vielerlei Sorten, z. B. Londrins seconds; Londres larges, façon d'Elbeuf, façon de Sedan, aus Mahons, Draps forts zu Livreen, und aus sogenannten feinen Tüchern, die insonderheit nach Italien gehen. Sie halten 7 bis 14 Stab in

der Länge.

Carcharias, Menschenfresser, Jonasfisch, eine der furchtbarsten Arten von Hayfischen, wohl 15000 Pf. an Gewicht. Man benutzt seine Haut zu Chagrin ꝛc.

Cardamome, Cardamomkörner, (Cardamomum) ist der Same eines Schoten tragenden Gewächses, welcher aus Indien und Afrika durch den Handel zu uns gebracht wird. Das Gewächs ist Amomum Cardamomum L. eine ausdauernde Pflanze in Ostindien.

Man unterscheidet diese Waare in kleine, mittlere, lange und große Sorte. Die kleine wächst an verschiedenen Orten in Ostindien, besonders auf den Küsten von Malabar, der Insel Ceylon und Java, so wie in China, und an den südlichen Küsten von Afrika. Die malabarsche wird ihrer vorzüglichen Eigenschaften wegen allen andern Sorten vorgezogen, vornehmlich die kleine, welche die süßeste ist, und den gewürzhaftesten Geschmack hat. Sie muß aber auch am theuersten bezahlt werden. Die von der Insel Ceylon kommt der malabarschen am nächsten, ist aber um die Hälfte kleiner. Die von der südlichen Küste von Afrika achtet man am wenigsten. Die chinesische Art, Thsaokeou, ist größer, auch runder, als die malabarsche; kömmt aber nicht viel vor. — Alle Cardamomen werden von den Engländern, Holländern und Franzosen nach Europa gebracht.

Beim Einkauf muß man diejenigen wählen, die frisch, von aussen blaß, voll und fest verschlossen sind, sich nicht leicht zerbrechen lassen, nicht wurmstichig aussehen, sondern mit röthlichen, starkriechenden, scharf und gewürzhaft schmeckenden Körnern angefüllt sind.

Die lange Cardamome ist eine lange, schmale, dreieckigte, gereifte Frucht, welche in drei Fächern viele Körner enthält. Die große Cardamome, wie sie die Specereihändler führen, ist eine getrocknete, länglichte Flucht, von der Größe und Gestalt einer Feige, die an ihrem obersten Theil einen breiten und zirkelrunden Nabel hat, und unter der Schale in drei aus der Mitte des Nabels herausgehenden Fächern viele Körner enthält. Die Körner werden von Einigen Paradieskörner, auch Afrikanischer oder Guinea-Pfeffer genannt.

Die Waare wird zu Amsterdam mit 2 Procent Gutgewicht und 2 Procent Rabatt für baare Bezahlung, und netto Tara gehandelt. Bei der ostind. Kompagnie hat der Kaveling ceylonscher Cardamomen 4 Kisten von circa 700 Pfund. Die Javanische Sorte, hat 2 tarirte Kisten; der Koop circa 285 Pf. Die Malabarsche Sorte, ebenfalls 2 von 270 Pf. Auf alle kommt 1 Proc. Gutgew. und 2 Proc. Ausschlag an der Waare.

Alle jene Sorten werden sowohl als Arznei zum Erwärmen und Stärken des Magens, als auch zum Abziehen der Branntweine, von Konditorn, ꝛc. verbraucht. Der stärkste Handel wird damit in den nördlichen Ländern getrieben.

Aus den Schoten oder Kapseln wird ein Oel destillirt, das gleichfalls in den Handel kommt.

Cardätschen, Cartätschen, s. Krempeln.

Carden, Cardendisteln, Karden, Weberdisteln (Dipsacus vel carduus fullonum) fr. chardons, erhält man von einem Gewächs, das viel Aehnliches mit einem Distelkopfe hat, fast allenthalben wild wächst, oder doch wenigstens angebaut werden kann. Die Tuchbereiter gebrauchen diesen Artikel zum Rauhen oder Auflockern des gewalkten Tuches. Es gibt zwar auch wilde Carden; dieser können sich aber die Tuchbereiter aus der Ursache nicht bedienen, weil sie gerade Stacheln haben. Die gepflanzten sind alle mit krummen Häkchen. Je feiner und stärker nun diese Häkchen sind, für desto besser werden auch die Carden gehalten. Den alten Carden gibt man noch vor den frischen den Vorzug, weil an den letztern die Häkchen weicher sind, als an den alten, die schon ausgetrocknet seyn müssen. Die Carden werden zwar besonders um Bologna in Italien, und um Rouen und Sedan in

Frankreich gezeugt, auch von da in großer Menge zum Handel gebracht; man gewinnt sie aber auch in Deutschland schon von ziemlicher Güte, besonders um Halle, Bamberg und Nürnberg. Die Waare wird zu Rouen nach Manne oder Banne, eine Art viereckigter Körbe, die von Weidengerten oder gespaltenem Castanienholze geflochten sind, gehandelt. In Deutschland kauft man die Carden gemeiniglich in großen Packen von 1000 Stück. Jeder dieser Packen enthält 40 kleinere Packete, wovon wieder jedes aus 25 Stück besteht, die mit den Stielen zusammen gebunden sind. Die beste Gattung zu feinen Geweben zieht man noch immer aus Holland.

Cardiaca, s. Herzgespannkraut.

Cardies, oder Cardis, ein Zeug von gekämmter Wolle, das zuerst in Frankreich hernach aber auch hie und da in Deutschland verfertigt wurde. Es ist etwas besser als Rasch, kommt dem Soy gleich, und wird besonders zu Unterfutter verbraucht. Wenn es blos aus Wolle gewebt, auch gewalkt und so zugerichtet ist, daß es auflauft, und das Ansehen von Tuch erhält, so heißt es Walkrasch. Zu Hof im Voigtlande nennt man es gewalkten Cardies; hat er doppelte Breite, so nennt man ihn Landsarsche.

Cardinalshüte, eine Art superfeiner rother Hüte für die Kardinäle der römischen Kirche, die blos in England verfertiget werden. Man macht sie von lauter feinem Biberhaar. Sie kosten selbst an Ort und Stelle 5 bis 6 Guineen das Stück.

Cardobenedikten, Bornkraut, gesegnete Distel, (Carduus benedictus) fr. Chardon béni, ein einjähriges Gewächs, das auf den Inseln Chio und Lemnos, so wie in Spanien wächst; bei uns aber in Gärten gezogen wird. Es hat eine länglichte, weisse Wurzel: der Stengel ist ästig, wollicht, und kriecht auf der Erde. Die Blätter sind schwarzgrün und am Ende eingeschnitten. Die Stengel bekommen kleine runde, wollichte Knöpfchen, die mit spitzigen Blättern und Dornen versehen sind; diese tragen gelbe Blüte, worauf ein blaßgelber Same folgt. Nicht nur die Blätter davon, sondern auch die Wurzel, sammt der Wolle von den Blättern, werden gegen Schwäche des Magens, und in der Gelbsucht angewendet. Das Kraut, welches sich an der Erde in Rosengestalt ausbreitet, besteht aus langen, schmalen, fetten, rauhen, schwarz grünen, gezackten Blättern; es dient hauptsächlich zur Arznei, obgleich die Wurzel eben so scharf als bitter ist. Dieses Kraut kommt theils frisch, theils getrocknet in die Apotheken und Kräuterhandlungen.

Cardonen, s. Artischocken.

Cardopatii radix, s. Eberwurz.

Cardouzille, ein geringes wollenes auf Raschart gewebtes Zeug, das in Stücken von 10 franz. Stäben zum Handel kommt.

Carduus benedictus, s. Cardobenedikten.

Carduus follonum, s. Carden.

Carduus Mariä, s. Mariendistel.

Carduus sativus, s. Artischocken.

Carduus vulgaris, s. Distel.

Caredaris, Carradaris nennt man ostindische baumwollene Zeuge, welche die dänisch-asiatische Gesellschaft von Tranquebar zum Verkauf bringt. Sie sind zum Theil 14 kopenhagener Ellen lang und 1 3/8 breit. Superfeine Caredaris oder Carradarer sind in Stücken von 21 bis 22 solcher Ellen; sie sind 1 7/16 bis 6/4 Ellen breit. Eine besondere Sorte führt den Namen Donacolly.

Carelles, Carele, oder Carrele, ein schwarzes Zeug von Kameelhaar, das ursprünglich in Frankreich verfertigt wurde, jetzt aber ganz aus der Mode gekommen ist. Die Sorte, welche man zu Kloster-Osseck in Böhmen fabrizirte, war 10/16 der Landeselle breit und 3/4 Ellen lang.

Carfunkel, s. Edelgesteine.

Cargaisonleinen, eine ordi-

naire Sorte der französischen Bretagnes welche von Rennes zum Handel kommen.

Caribous, oder Peaux de caribou, nennt man im französischen Handel die Rennthierhäute, die aus Nordamerika zugeführt werden.

Cariche, heißen in Italien die Feigen.

Carillon heißt in Frankreich das Eisen in dünnen viereckigten 8 bis 9 Linien haltenden Barren.

Carimma ist ein schwerer rother, aber guter spanischer Wein.

Carisol nennt man eine sehr klare starke Leinwand, sowohl weiß, als verschiedentlich gefärbt. Man gebraucht sie zur Tapetenarbeit. Sie führt auch bisweilen den Namen Cresau.

Carizets, eine Art Multon, die in Poitou, besonders zu Fontenay-le-Comte, aus Landwolle gewebt wird. Sie ist 1/2 Stab breit, und gilt 36 bis 40 Sous. — Unter demselben Namen verstehen die Franzosen den Kersey.

Carlet, s. Schiefer.

Carlina, s. Eberwurz.

Carlok, s. Hausenblase.

Carlsbader Waaren nennt man mancherley in Calsbad verfertigte Waaren aus Zinn, Eisen, Stahl, Blech, Holz ꝛc. wovon sich zur Meßzeit auch in Leipzig Lager finden. Die Zinnwaaren sind unter allen diesen Waaren die berühmtesten. Sie sind nach schönen Formen sehr geschmackvoll gearbeitet. Sehr viel davon geht nach Leipzig, ins nördliche und mittlere Deutschland. Man bezieht damit entfernte große Jahrmärkte in Passau, Regensburg, Salzburg ꝛc. Wenn man die Waare beym Gebrauch wie Silber behandelt und mit Kreide abputzt, so behält sie lange ihr schönes Ansehen. — Die Carlsbadner Nadler verfertigen messingenen Steck- Strick- und schwarze Haarnadeln, welche in Hinsicht der Steifheit, der Spitzen und Köpfe (letztere sind wie angegossen) und wegen ihrer Silberweiße vor andern gesucht werden. Die Klempner verfertigen insonderheit viele blechene Thee- und Kaffekannen, die sehr geschmackvoll sind.

Carmeline, in Frankreich, die Mittelsorte der Vigognewolle.

Carmenische Wolle, Laine de Carmenie, in Frankreich das persianische Ziegenhaar.

Carmignano, s. Muskateller.

Carmin, (Carminum) eine schöne, kostbare, hochrothe Malerfarbe. Sie wird von Einigen aus Cochenille, die in Königswasser aufgelößt worden ist, von Andern aber aus ebendemselben Farbematerial mit römischem Alaun und Weinstein durchs Kochen zubereitet. Die geringste Sorte ist die, welche man aus feinem Fernambukholz mit einigen Zusätzen verfertigt. Die beste kommt aus Neuspanien über Cadix zum Handel. Das Loth wird mit 5 Thlr. bezahlt. Im Englischen, Französischen, Holländischen und Deutschen Farbefabricken wird der Carmin auch aus Cochenille, Chouankörnern, Rokourinde und Alaun zubereitet.

Carmoisinseide aus Damask und Diarbekir ist eine vortreffliche Seide, welche alle französische und italienische Carmoisinseide übertrift. Wir erhalten sie durch den levantischen Handel.

Carneol, Sarder, (Carneolus, oder Sardus) ein halbdurchsichtiger, edler Stein, von dem es dreierlei Haupt-Sorten gibt, nämlich recht rothe, bleichrothe und gelbrothe. Die erstere hält man für die vorzüglichste; sie wird im Morgenlande gefunden. Die andere bringt man aus Schlesien, Böhmen und Sachsen. Die sächsischen findet man beim wolkensteiner Bade und bei Rochlitz. Man macht aus diesen und jenen Pettschafte, Hals- und Armzierden, Knöpfe, u. d. gl.

Carnet, in Frankreich, eine Gattung Leinen nach Art der Bretagnes, welche besonders nach Spanien ausgeführt wird.

Carnoules, Provencaler Weine nennt man weisse und rothe Sorten Muskateller, Malvasier und gekochter Weine, die um Carnoule in der ehem. Provence verfertigt werden, und weit und breit im Rufe sind.

Carock, in Rußland, die Hausenblase.

Carole, schwarzwollene oder ka-

meelhaarne geblümte Zeuge zu Hosen und Westen. Die Sorte von Kloster Osseck in Böhmen ist 3/8 niederösterreichische Ellen breit und 38 Ellen lang. Die von Langensalza hält 13/16 leipziger Ellen; sie wird nach Stab gehandelt.

Caroline, Tele caroline heißt im Leinwandhandel die Stößelleinwand, welche Lauban in der Oberlausitz zum Handel schickt.

Carotten, oder Carrotten, nennt man Taback in Stangen, die ungefähr 1 Fuß lang, und von verschiedener Dicke, meistentheils kegelförmig und mit starken Bindfäden umwunden sind. Sie werden deswegen so geformt, damit sie bequemer zu Schnupftabak gerieben oder gemahlen, oder auch zu Rauchtabak geschnitten werden können. Die besten Sorten werden zu Dünnkirchen, St. Omer und Strasburg verfertigt, und in allen Gegenden von Europa häufig abgesetzt. In Holland, so wie auch zu Hamburg, Altona, Bremen, ꝛc. macht man sie ebenfalls in großer Menge. Der Holländer unterscheidet seine Carotten in fette und sehr fette Sorte, und in Carotten zu Rauchtabak. Die Waare soll eigentlich nur von den besten virginischen Blättern, und zwar ohne alle Beize und Schmiermittel verfertigt werden; aber die holländischen, niederländischen und deutschen Tabaksfabrikanten nehmen das nicht so genau. Aus dieser Ursache behält auch die Waare der französischen Fabriken da, wo der Handel frei ist, immer den Vorzug.

Carpathischer Balsam s. Balsam.

Carpettes, heißt in Frankreich die rothe streifige Packleinwand, die zum Einballiren dient.

Carpio, s. Karpen.

Carpioni del lago di Garda, heißt in Italien eine Art vortreflicher Lachskarpfen, die im Gardsee gefangen, hernach mit Essig und Lorbeerblättern eingelegt, und durch ganz Italien verfahren werden. Ihr Fleisch ist fest, von innen etwas röthlich, wie bei den Lachsen und Lachsforellen. Die Italiener halten diese Fische für eine besondere Leckerspeise.

Carpobalsamum, s. Balsam.

Carradaris, s. Caredaris.

Carre, oder Grand-compte, im französischen Handel eine gewisse Sorte Papier, die zu Annonay gemacht wird. Sie ist 20 Zoll lang, und 15 Zoll 6 Linien breit, das Rieß gilt nach der Feine 9 bis 18 Livres.

Carreaux, sind französische baumwollene Zeuge, die zu St. Quentin gewebt werden. Sie sind 15 Stab lang und 3/4 Stab breit. Eine andere Sorte, welche zu Frauenzimmermanschetten dient, hält 16 Stab in der Länge, und 7/8 in der Breite.

Carreaux, heißen auch die marmornen, fajancenen und andere irdene glasirte oder nicht glasirte Fußbodenplatten und Flieſſen. Diese handelt man bei 1000 Stück. Endlich nennt man Carreaux auch eine Gattung Quadersteine, die 6 Spannen lang sind, und womit zu Nantes, Havre de Grace und in einigen andern von Frankreichs Seehäfen ein ansehnlicher Handel nach den einem. französischen Inseln getrieben wird.

Carre double und Carre simple, sind weiße Sorten französisches Papier, von welchen die erste Druckpapier, die andere mittelstarkes Schreibpapier ist.

Carrelets, im französischen Handel die vierkantigen großen Speere oder Nähnadeln für die Schumacher, Sattler, Taschner, Riemer und andere, die in Leder arbeiten,

Carret, in Frankreich das Schildpat, oder die Schildkrötenschaalen, eigentlich Schuppen von solchen Schildkröten, die schon über 150 Pfund im Gewicht halten. Diese Schuppen sind schön gewässert, und marmorirt. Das Ganze ist gleichsam aus vielen Stücken zusammengesetzt, die in einander schließen, von verschiedenen Farben sind, und Vierecke, Fünfecke, u. dgl. bilden. Das Mittelstück dieser Figuren ist der glätteste, feinste und durchsichtigste Theil davon. Man macht daraus feine Kämme, Dosen, Fächer, Messergriffe, Uhrgehäuse, Zahnstocher, Büchsen, und allerhand feine Geräthe u. Werkzeuge, womit die Galanterie- und Bijouterie-

Digitized by Google

händler handeln. Das meiſte von dieſem Artikel kommt aus den franzöſiſchen Inſeln, beſonders vom Cap-Francois auf St. Domingo. Zu Bourdeaux und Marſeille iſt er am ſtärkſten im Gange. Man verkauft ihn Pfundweiſe. Die Schildpatplatten ſind entweder platt oder gewölbt. Die größern ſind 1 Fuß hoch, und gegen 7 Z. breit. Schöner Schildpat oder Carret muß recht dick, dabei klar und durchſichtig ſeyn, eine Farbe wie Antimonium haben, und dunkelbraun und weiß wie jaspirt ausſehen. Auſſerhalb der Seehäfen heißt dieſer Artikel écaille de tortue. — Fil-de-carret heißt das Segelgarn.

Carrobe, ſ. Johannisbrod.

Carten, ſ. Karten.

Carthamus, ſ. Safflor.

Carton, im franzöſiſchen Handel, die Pappe.

Cartridge-Paper, im engliſchen Handel das Cartonpapier oder die Pappe.

Cartuxa-Wein, Vino de la Cartuxa, ein ſpaniſcher Wein in Valencia, den man vorzüglich auf dem Gebiet des Kloſters Porta Cela, 4 Leguas von Valencia, baut. Die Flaſche davon wird zu 8 bis 10 Realen verkauft.

Carum, oder Carvi ſemen, ſ. Kümmel, ſchwarzer.

Caryophyllata, ſ. Benediktenwurz und Caſſia.

Caryophylli, ſ. Nägelein.

Caſa, ein oſtindiſches baumwollenes Gewebe, welches die Franzoſen von Surate zuführten.

Caſcalotte ſ. Dividivi.

Caſcante, ein treflicher weiſſer ſpaniſcher Wein, der von Barcellona zum Handel kommt.

Caſcarilla, Caſſaba, eine gute, ſaubere und ziemlich feine Sorte macedoniſcher Baumwolle, die ſtark nach Kaſſa und andern Plätzen zum Handel kömmt.

Caſcarille, Chacarilla, (Croton Cascarilla *L.*) iſt die Rinde von einem Strauche, der lanzettförmige, ſpitzige, ungezähnte, geſtielte, an der untern Fläche filzichte Blätter hat ſo wie von einem baumartigen Stamme. Das Gewächs wird auf Jamaika, in Florida und auf den Bahamainſeln angetroffen. Ehemals iſt dieſe Rinde zuweilen ſtatt der peruaniſchen Rinde verkauft worden. Zu dieſer Verwechslung hat wahrſcheinlich die Aehnlichkeit ihres Namens und anderer Rinden Anlaß gegeben, weil die Spanier jede dünne Rinde Caſcarilla nennen. Die eigentliche Caſcarilla kömmt in röhrichten aufgerollten Stücken zu uns, die einige Zoll lang ſind, und einen halben oder ganzen Zoll im Durchmeſſer halten; ſie ſind feſt, ſchwer, ohngefähr eine halbe Linie dick, auf dem Bruche egal und dunkelbraun. Aeuſſerlich iſt ſie mit einer weißlichen, runzlichten Oberhaut überzogen, die mit Queerſtrichen bezeichnet, und hin und wieder mit Mooſe bewachſen iſt. Sie iſt ohne Geſchmack und Geruch; ſchabt man ſie ab, ſo erſcheint die hellbraune Farbe der Rinde. Kauet man dieſe, ſo empfindet man gar bald einen bittern, gewürzhaften Geſchmack, der den ganzen Mund mit einer Wärme einnimmt, und anhaltend bleibt. Der Geruch, den ſie von ſelbſt um ſich her verbreitet, iſt gewürzhaft, aber ſchwach; zündet man die Rinde an, ſo wird er ſtärker. Sie brennt auch gar leicht, wenn man ſie ans Feuer bringt. Ihre mediziniſche Kraft äuſſert ſie gegen Fieber, Bauchflüſſe, zur Stärkung des Magens, ꝛc. Die Apotheken haben davon auch eine Eſſenz und einen Extrakt. Man zieht ſie von Cadix und London.

Caſchimir-Shawls oder Challes ſind diejenigen wollenen Tücher, welche alle vorhandenen an Feinheit und Sanftheit weit übertreffen, und deshalb auch ſchon lange, vorzüglich im Orient, geſchätzt wurden. Das Garn zu den Shawls wird von dem ungemein zartem Haar der Tibetaniſchen Bergziege geſponnen, welche man in den Königreichen Tibet und Caſchimir (Cachemir) antrift. Die herrlichen Schawls ſelbſt, welche, damit das Haar nicht ſpröde werde, unter der Erde gewebt werden ſollen, ſind gemeiniglich 3 Ellen lang und 1 Elle breit. Oft koſtet das Stück davon 300 bis 600 Thlr, Dieſe Summe iſt ungeheuer, wenn man bedenkt, daß in der Provinz Caſchimir

Digitized by Google

das erste Material und der Arbeitslohn so äußerst wohlfeil ist. Der hohe Preis rührt aber vorzüglich von der unerträglichen Langsamkeit her, womit dort die Menschen arbeiten, woran freylich auch die Unvollkommenheit ihrer Werkzeuge und das Bestreben doch alles in höchster Vollkommenheit zu liefern, schuld ist.

Auch in Bengalen werden solche Shawls verfertigt. Die Wolle dazu kommt aber aus so entfernten Gegenden von Tibet, daß man einen ganzen Monat gebraucht, um sie nach Tibet zu bringen. Sie ist ursprünglich dunkelgrau; in Cachemir aber wird sie durch eine gewisse Zubereitung aus Reismehl gebleicht. Auch aus einer vortreflichen Schaafwolle von Kerman und Cachimir werden Schawls gemacht. Diese Wolle soll die weißeste Seide an Glanz und Schönheit übertreffen. Ferner, werden in der Stadt Awar aus sehr feiner kaukasischer Schaafwolle Shawls verfertigt, die 1/2 Elle breit sind und durch einen Fingerring gezogen werden können. Die weißesten Shawls sollen die edelsten seyn, und nächst diesen die siebenfarbig gestreiften. Zu billigern Preisen erhält man die Shawls über Persien, als durch die dritte Hand aus der Türkey.

Caschimirwolle s. Caschmir-Shawls.

Casemir, Kasemir, Cazemir ist ein geköpertes Gewebe von feiner spanischer und anderer Wolle, einfach, gestreift, gerippt und faconirt auf allerlei Art. Es unterscheidet sich von Tuch hauptsächlich durch seinen Körper, indem es mit 3 bis 4 Tritten gewebt wird. Das Gespinnst ist feiner als das des Tuchs, und wird nicht so stark als letzteres gerauht, damit der Körper sichtbar bleibe, und das Dessein und die Streifen desto besser ins Auge fallen. Wahrscheinlich hat dieses Zeug, welches vorzüglich viel zu Beinkleidern verbraucht wird, seinen Namen wegen einer entfernten Aehnlichkeit mit dem Caschemirgewebe erhalten. Viel Casimir wird in England gemacht; aber auch zu Burdtscheid bei Aachen zu Monjoie, zu Stollberg bei Aachen, zu Vervier, Eupen, Elberfeld, Rochlitz, Gera, ꝛc. Es liegt gewöhnlich 4/4 breit. Die Preise sind, nach der Feine und nach dem Dessein, verschieden.

Cassaimabath, s. Casses.

Cassaris, buntfarbige baumwollene Schnupftücher, die aus Ostindien nach Frankreich gehen. Es sind ihrer 15 im Stück.

Cassas s. Casses.

Casseler Gelb ist ein mit Salmiak zum Schmelzen gebrachter und wieder erkalteter Bleykalk, welcher vorzüglich zur Papierfärberey, zur Tapetendruckerey ꝛc. eine sehr nützliche gelbe Farbe abgiebt. Man hat davon zweyerley Bereitungsarten, die Hahnemannsche und die Hochheimersche. Letztere ist die beste. J. H. Flügger in Cassel, welcher die Farbe erfand, bereitet und verkauft sie; aber auch die Königl. Fabriken-Direktion zu Schönebeck bey Magdeburg.

Cassenolle, heißen in der ehem. Provence und Gascogne, die Knoppern.

Casserillos, auch Casserillos aplatillados, sind ordinäre flandrische und deutsche Leinwandsorten, die unter jenem Namen in großer Menge nach Spanien und Portugal ausgeführt werden. Sie gehören eigentlich zu den Creassorten. Die schlesischen sind 5/4 auch wohl 6/4 Ellen breit, und in Schocken oder Stücken von 60 Ellen. Die westphälischen sind 5/4 breite Hausleinen, in Stücken von 13 1/2 spanischen Varas, die sehr häufig über Altona und Hamourg verfahren werden.

Casses oder Cassas, sind feine baumwollene Nesseltuchartige ostindische Gewebe, die besonders aus Bengalen in großer Menge zum Handel gebracht werden. Sie bestehen aus Sorten von mancherlei Gattung und Feinheit, weswegen sie auch vielerlei Beinamen führen. Die Hauptsorten, welche die holländisch-ostindische Gesellschaft liefert, bestehen in ordinären Casses, welche 3 Cobidos oder Cavados breit, und 40 Cobidos lang sind; in feinern von Jagernapour, die dasselbe Maaß halten; in Casses-Hendiaal, 2 5/8 C. breit, und 40 C. lang; eben solche mit goldenen Leistenbändern, 2 1/4 C. in der Breite und 40 C. in der

Länge; dergleichen Jagernapour, von denſelben Dimenſionen; ferner eine andere Sorte, die 2 E. breit und ſo lang wie die vorige iſt; dergleichen 1 3/4 Corado breite; geblümte Jagernapour, 2 1/4 Cob. breit und 40 lang; Bourongcaſſes, Mittelſorte 1 7/8 Cobidos breit und 38 E. lang; Bierboom-caſſes, 2 1/4 Cobidos breit und 36 lang, u. ſ. w. — Caſſes Behaar, ſ. Behaar.

Die däniſch-aſiatiſche Kompagnie bringt zum Handel: Caſſas Kukkipore, die 29 bis 30 Ellen lang und 1 3/8 bis 1 5/16 Ellen breit ſind; eine zweite Sorte iſt 1 9/16 Ellen breit; Caſſas Jugdea, 30 Ellen lang, 1 3/8 bis 1 7/16 breit; zweite Sorte, eben ſo breit und 28 1/2 bis 29 1/2 Ellen lang; dritte und vierte Sorte, eben ſo breit und 28 bis 30 Ellen lang; Caſſas Commercolly, 29 bis 30 Ellen lang und 1 3/8 bis 1 7/16 Ellen breit; Caſſas Susjabore, 28 1/2 bis 29 1/2 Ellen lang und ſo breit wie die vorigen; Caſſas Chandpore, erſte und zweite Sorte, ſo breit wie die vorigen, und 29 bis 30 Ellen lang; dergleichen feine Sorte, 28 1/2 bis 29 1/2 Ellen lang und ſo breit wie die vorigen; mittlere Sorten, 16 1/2 bis 17 Ellen lang und 2 1/8 bis 2 1/16 breit; dergleichen feine Sorten, 17 bis 18 Ellen lang und ſo breit wie die vorigen; Caſſas Patna, 26 1/2 Elle in der Länge haltend und 1 3/8 bis 1 7/16 Ellen in der Breite; dergleichen 27 Ellen lang und 6/4 breit; Caſſas Allabat, 30 Ellen lang und 1 5/8 bis 1 3/4 Ellen breit; zweite Sorte, 26 bis 27 Ellen lang und 1 1/2 Ellen breit; dritte Sorte, eben ſo lang und 1 7/16 Ellen breit; Caſſas Sandah, 30 Ellen lang, 1 11/16 bis 7/4 Ellen breit; dergleichen 29 bis 30 Ellen lang, 1 7/16 bis 1 5/8 Ellen breit; dergleichen 29 Ellen in der Länge haltend, und 1 3/4 bis 1 13/16 in der Breite; dergleichen 30 bis 31 Ellen lang, 1 5/8 bis 1 3/4 breit; dergleichen 29 bis 30 Ellen lang, 1 7/16 bis 1 5/8 breit; dergleichen 29 Ellen lang, 1 3/4 bis 1 13/16 breit; dergleichen 31 Ellen lang, 1 5/8 bis 7/4 Ellen breit; dergleichen feine Sorte, 29 1/2 bis 30 Ellen lang, und 1 9/16 bis 1 11/16 E. breit; beſondere mittelfeine Sorte, nur 20 Ellen lang und 1 3/8 bis 1 7/16 Ellen breit; dergleichen Roſſora, 28 Ellen lang und 1 1/2 bis 1 9/16 Ellen breit; Caſſas Harrial, 28 bis 29 E. lang 1 5/8 bis 1 11/16 E. breit; Caſſas Jagernapour, 28 bis 30 E. lang und 1 5/8 bis 1 11/16 breit; Caſſas Caſſaimabath, 23 bis 24 E. lang und 1 3/8 E. breit; Caſſas Moud, 22 bis 23 E. lang und ſo breit als die vorigen; Bouroncaſſas, 27 bis 28 E. lang, in der Breite wie die vorigen Caſſas-Rodey, mit goldenen Salleiſten, 29 E. lang, 1 5/8 bis 1 11/16 breit. Ferner, Caſſas in Stücken von 31 bis 32 E. und 6/4 breit; andere in Stücken von 30 bis 31 E. und 6/4 bis 1 9/16 breit; noch andere 29 1/2 bis 30 E. lang und 6/4 bis 1 5/8 breit; Extraſorte, Caſſas Patna, 26 1/2 bis 27 E. lang und 1 3/8 bis 1 7/16 E. breit. Die Cogmary-Beſooty und Buſnyſorten ſind unter eignen Artikeln beſchrieben. So auch Goucoulnaty und Birpoory. Soliſootycaſſas hat man in verſchiedenen Sorten, nämlich 29 bis 30 E. lang, 1 7/16 bis 1 5/8 E. breit; dergleichen 28 bis 29 E. lang, 6/4 bis 1 9/16 breit; dergleichen 29 bis 30 E. lang, 1 9/16 bis 1 5/8 breit; Caſſas Patna, kurze Sorte, 20 bis 21 E. lang, 1 3/8 bis 1 7/16 E. breit; dergleichen 24 bis 25 E. lang, und in der Breite wie die vorigen. Die Engländer nennen ihre Caſſas, Coſſas.

Caſſia caryophyllata, ſ. Nägleinholz.

Caſſia cinnamomea, ſ. Zimmtcaſſien.

Caſſia fiſtula oder Caſſia ſiliquoſa, Rohrcaſſie, purgirende Caſſie, beſteht in länglichtrunden Röhren oder Schoten von verſchiedener Länge, die auswendig mit einer ſchwarzen, harten, holzigten Schale, inwendig aber mit einem ſchwarzen, ſüßlichen Mark, worin ein glatter, glän

zender Saame liegt, verſehen ſind. Die Waare wird aus Amerika, Weſtindien und aus dem Morgenlande über Bourdeaux, London und Livorno nach Europa gebracht. Die aus dem Morgenlande wird für die beſte gehalten, doch mehr aus Vorurtheil, als aus wirklicher Erfahrung. Nach den Beobachtungen der geſchickteſten neuern Aerzte iſt die aus den ehem. franzöſiſchen Inſeln eben ſo gut, und oft noch beſſer, als die levantiſche. Die aus Braſilien beſteht in gröſſeren, kürzeren, glätteren und dabei ſo harten Schoten, daß man ſie kaum mit dem Hammer zerſchlagen kann. Die Schale davon iſt auswendig braun und ungleich, inwendig aber weißlicht. Die Körner dieſer Sorte ſind von denen der weſtindiſchen ſehr unterſchieden. Sie ſind ſo lang und ſo dick wie eine Mandel, auch weißgelb von Farbe und hart. Das Mark iſt braun und klebrig, hat einen unangenehmen bittern Geſchmack, und purgirt ſtark. Die levantiſche und ägyptiſche bringt man von Cairo nach Marſaille und Livorno. Von der aus Braſilien haben die Röhren oft 4 bis 5 Zoll im Umfange. Die von den Antillen ſind die gewöhnlichſten im Handel. Die Röhren ſind Daumensdick, 1 bis 2 Fuß lang. Völlig reif haben ſie eine ſchwarzbraune Farbe.

Beim Einkauf dieſes Artikels muß man genau darauf ſehen, daß die Röhren ganz, daß ſie glatt von auſſen, und ſchwer im Gewicht ſind. Wenn man ſie ſchüttelt, ſo dürfen ſie nicht ſchlottern; und wenn man ſie anbricht, ſo müſſen ſie ein ſchönes ſchwarzes Mark, wie ein verdickter Syrup enthalten. Wenn aber dieſes Mark flüſſig iſt, ſo beweißt dies, daß man die Schoten vor der gehörigen Reife abgenommen hat. Sind ſie vertrocknet, ſo kann man daraus ſchlieſſen, daß ſie entweder zu ſpät geſammelt worden ſind, oder zu lang in den Magazinen gelegen haben. Auch muß man, um völlig ihrer Güte gewiß zu ſeyn, das Mark noch durch den Geruch und Geſchmack unterſuchen. Diejenige Waare, welche weder dumpfig, noch ekelhaft ſäuerlich riecht und ſchmeckt, iſt zu wählen. Die Caſſie wird in den Apotheken vielfach, beſonders mit Manna verſetzt, gebraucht. Man bringt auch in Zuckerſyrup eingelegte Caſſien aus Amerika, ſo wie die candirten Blumen von dieſem Gewächſe. Beide dienen zu eben dem Zwecke, wie das Mark. Man wählt dazu auf der Stelle die jungen und noch zarten grünen Schoten. Die Caſſie, welche noch in den Schoten oder Röhren iſt, heißt in Frankreich casse-en-bâton, und die ausgenommene und durchgeſiebte, casse mondée. Die rohe Waare kommt in Gebinden zum Handel; die Röhren ſind darin ordentlich der Länge nach eingepackt, damit ſie nicht brechen. Sie wird netto Tara und zwar bei 100 Pfunden gehandelt. In Frankreich nennt man dieſen Artikel Canefic.

Caſſis ſind weiſſe liebliche ſehr gangbare Muſkatellerweine, die um Caſſis unweit Marſeille gezeugt werden.

Caſſomba heißt in Indien der Saflor, beſonders auf den Philippiniſchen und Manilliſchen Inſeln.

Caſſonade, Farinzucker, Caſſonade, ſpaniſch Gaſtonada. Dieſe Benennung des Puderzuckers ſtammt aus der Zeit her, wo dieſer Artikel nur allein in Braſilien gezeugt wurde. Da nun ſowohl die Spanier als die Portugieſen allen ihren Puder- oder Mehlzucker in Kiſten gepacket verführen, ſo iſt hernach aus dem Wort Caſſa (Kiſte) die Benennung Caſſonada oder Gaſtonada entſtanden. Man hat ſie auch bis auf den heutigen Tag beibehalten, obgleich jetzt der meiſte Farinzucker inſonderheit der franzöſiſche, holländiſche und engliſche blos in Fäſſern verſchickt wird. In Frankreich verſteht man unter Caſſonade allen Zucker, der nicht in Hüte geformt, ſondern Puderzucker iſt. Hierher gehört 1) graue oder braune Caſſonade, nämlich der rohe, trockene, einfach gereinigte Zucker; und 2) weiſſe Caſſonade, der Zucker Terre oder zerſchlagene Formzucker. Man unterſcheidet in den franzöſiſchen Seeſtädten die weiſſe Gattung auch noch in erſte, zweite, ſchöne dritte, gute dritte, vierte, kleine weiſſe, gemeine Sorte, ſchöne Tetes oder Formen, und ſchlechte Tetesſorte. Die

rohen französischen hingegen unterscheidet man nach dem Orte und der Gegend, wo sie erzeugt werden, nämlich in feine St. Domingo- oder Capsorte; Mittelsorte dergleichen; ordinäre dergleichen, assortirte von Leogagne, von Martinique, u. s. w.

Gute Cassonade muß recht trocken, vollkommen weiß, und recht körnicht seyn. Da dieser Zucker süßer von Geschmack, wie der Hutzucker ist, so ziehen ihn die Konfektbäcker, Konditors ꝛc. zu ihren Arbeiten vor. Nur candiren sich die Confituren so wie die Syrupe, die man aus diesem Zucker bereitet, nicht so leicht, wie die, welche von Hutzucker verfertiget werden. Uebrigens brachte man diese Waare sonst in erstaunlicher Menge aus den französischen, englischen, holländischen, spanischen, portugiesischen und dänischen Kolonien zum Handel. Der größte Handel damit wird an denjenigen Orten getrieben, wo zahlreiche Raffinerien sind, z. E. zu Kopenhagen, Amsterdam, Rotterdam, Hamburg, London, Nantes und Bourdeaux. Wegen der Tara und anderer Kauf- und Verkaufsumstände vergleiche man den Artikel Zucker.

Cassubenasche, eine Benennung der Waidasche, vorzüglich in Holland.

Cassumunar, Cassumuniar, Risagon oder Bengale, eine zur Arznei dienliche Wurzel, die wir aus Ostindien erhalten. Die Wurzel ist bald der Länge nach in mehrere Stücke, bald nach der Quere in Scheiben zerschnitten, deren Durchmesser ohngefähr der Länge eines Fingers gleich ist. Sie sind aber nur bald eine Linie, bald einen Zoll dick. Die Wurzel hat ein blasses, weißgelbes Fleisch, und eine knotige, gelbbraune, hin und wieder mit horizontallaufenden Ringen versehene Rinde. Ihr Geschmack ist bitter und gewürzhaft, ihr Geruch wie Ingwer. Der Weingeist zieht sie am besten aus; er bekömmt davon eine dunkle Safranfarbe. Sie wird wegen ihrer magenstärkenden Kräfte empfohlen. Man zieht sie aus England.

Castagnette, ist eine Zeugart, die zu Amiens von Seide, Wollengarn und Leinen gewebt wird, und auf beiden Seiten geköpert ist. Die Hautelisseweber verfertigen sie. Der Artikel liegt 3/8 breit, und die Stücke halten in der Länge 21 1/4 bis 21 1/2 Stab.

Castalogne, Catalogne, eine Art feiner wollener Bettdecken aus Catalonien, die man aber auch in Frankreich verfertigt.

Castanien, Kästen, (Castaneae nuces, oder glandes) sind bekannte Früchte, welche der Castanienbaum (Fagus castanea) trägt, eine Baumart, die nicht nur wegen dieser Früchte, sondern auch als Zimmerholz betrachtet, vielen Ländern Vortheile schaft. Das Gewächs stammt ursprünglich aus wärmern Gegenden ab; wird aber jetzt auch fast in allen Provinzen Deutschlands gezogen. Die größern Sorten der Castanien, die besonders in Frankreich und Italien gezeugt werden, nennt man Maronen. In Frankreich schätzt man insonderheit die Marons de Lyon und die provenzer von St. Tropes. Letztere werden in dreierlei Sorten unterschieden, nämlich in Chataignes communes, Chataignes belles nnd in Pase-belles. Die letztern enthalten lauter auserlesene Stücke von vortreflicher Art und ungewöhnlicher Größe, die manchmal über 4 Loth schwer sind Man verschickt sie weit und breit. Die Sammlung derselben dauert den ganzen Monat September hindurch. Die Marons de Lyon kommen nicht aus Lyon, sondern aus Languedok. Auch das Toskanische, die wälschen Konfinen ꝛc. liefern häufig Maronen zum Handel. Kastanien und Maronen werden bekanntlich gebraten oder an Kohl und andere Speisen gekocht, auch mit Zucker candirt und so verschickt. Die kleinern Sorten liefern Bilboa, Bayonne, Libourne, Bourdeaux, Limosin, Perigord, die Rheingegenden, Ungarn, Mähren u. s. w. Aus diesen Früchten wird hie und da in Italien Mehl gemacht, und davon wird denn nahrhaftes Brod gebacken. Viele Gegenden dieses Landes, z. E. Piemont, Savoyen und ein Theil von Toskana, haben Jahr aus Jahr ein keine andere Speise, als diese. Auch mästet man Schweine und andres Vieh damit.

Die rohen Castanien sind nicht allein

der Beschädigung von Würmern unterworfen welche zu einer Gattung Bastardraupen gehören, welche die Sägefliege hervorbringen; sondern man bemerkt auch noch an diesen Früchten einen schimmlichten Punkt, welcher gar bald das Verderben der Frucht nach sich zieht, so daß hernach die Frucht, statt einen weissen und zuckersüssen Kern zu enthalten, nur eine schwarze, verdorbene und bittere Materie in sich schließt. Ein anderer schlimmer Umstand, der den Castanien eigen ist, besteht darin, daß sie bei Herannährung des Frühlings keimen. Dieß gibt ihnen den unangenehmen Geschmack des Pflanzensaftes, der selbst den Thieren nicht behagen will, so daß die Ratten, die doch sonst sehr begierig nach Castanien sind, solche gekeimte Stücke nicht mit in ihre Löcher schleppen mögen. Wie viele Castanien werden aber nicht im Handel und Wandel abgesetzt, denen der Kaufmann die Keime ausgerissen hat, welche durch Nachläßigkeit und schlechte Pflege herausgetrieben waren. Man kann diesen übeln Folgen vorbauen, wenn man sowohl die Castanien als auch die Maronen, sobald sie von der Reise angelangt sind, fleißig in Augenschein nimmt, sie aussucht, die guten und unverletzten mit einem saubern leinenen Tuche abwischt und abtrocknet, sie hernach in leinene Säcke oder Strohkörbe packt, und diese schwebend an einem kühlen und trockenen Orte, wo sie die Mauer nicht berühren, aufhängt. Wer sie lang conserviren will, taucht sie, nachdem sie einige Tage vorher vom Baum abgenommen worden sind, 24 Stunden lang in lauwarmes Wasser ein, damit die schlechte Luft herausgetrieben werde, und die scharfen Säfte verdünsten; hernach läßt man die Maronen trocknen, legt sie an einem kühlen Ort in Sand ein, deckt sie auch damit zu, und so halten sie sich denn unverdorben bis zum Frühling.

Das Holz von den Bäumen ist hellbraun und ungemein dauerhaft, es nützt nicht blos zu Zimmerholz, sondern auch weil es sich schön poliren und mit Lack überziehen läßt, zu allerhand Tischler- und Drechslerarbeiten. Sonst hat es mit der Eiche sowohl im Saft- als Kernholze eine so große Aehnlichkeit, daß man das eine von dem andern nicht gut unterscheiden kann; daher wird auch das Castanienholz bei den meisten Gelegenheiten wie das Eichenholz angewandt. Weil es vom Wurmstiche frei bleiben soll, so wird es in Frankreich und Italien allem andern Bauholze vorgezogen. Besonders soll es zu allerley Gefäßen für flüßige Dinge sehr dienlich seyn, weil es auch angefeuchtet, die Eigenschaft hat, seine Größe beyzubehalten, und weder zu schwinden noch aufzuquellen, wie das fast immer bei andern Hölzern der Fall ist. Auch sollen der feinen Oeffnungen wegen, die Weine langsamer darin gähren, weniger ausdünsten, folglich stärker und angenehmer von Geschmack bleiben. Im Schlag- oder Unterholze erhält man davon schöne zähe Stangen, welche zu Hopfenstangen, Faßreifen, Gabel- und andern Stielen, zu Weinpfählen und dergleichen gut zu gebrauchen sind. In Frankreich, besonders zu Angoulême, macht man davon Reife zu Weingebinden, und treibt hiermit einen beträchtlichen Handel. Dieser Artikel wird da nach Cent-de-Meule von 24 Cercles, welche 12 Fuß in der Länge halten, oder nach 2400 Stück gehandelt. Auch aus dem Genuesischen und der Insel Korsika kommen viele Kastanienreise nach Marseille. Zum Brennen achtet man dieses Holz nicht sonderlich; denn es hat den Fehler, daß es im Feuer zu sehr springt und prasselt oder knistert, auch keine dauerhafte Kohlen hinterläßt.

Castellanes, nennt man vortreffliche Pflaumen aus der ehemaligen Provence, die noch stärker im Rufe sind, als die Pflaumen von Digne, und häufig in den Handel kommen. Sie werden von der rothen Perdrigonsorte zubereitet. Man pflückt sie vor Sonnenaufgang, damit sie den schönen Anstich der Farbe noch haben, thut sie in einen saubern Korb, und taucht diesen gelinde in kochendes Wasser, zieht ihn aber sogleich wieder heraus. Hernach schwenkt man ihn hin und her und lüftet ihn. Man trocknet hernach die Pflaumen im Schatten auf Hürden, nimmt sie vor Nebel und Thau wohl in Acht, und packt sie,

Digitized by Google

wenn sie völlig trocken sind, in Schachteln von weissem Holz ein.

Castello, ein toskanischer Wein, dem florentinischen Chianti, eine Art Muskatellers von blaßgelber Farbe, sehr ähnlich. Er ist in Italien sehr beliebt.

Castelogne, oder Castalogne, eine Art Bettdecken von feiner Wolle, welche ursprünglich aus Catalonien, und vornehmlich von Barzellona zum Handel kamen, nun aber auch in Frankreich und mehreren andern Ländern verfertigt werden. Die besten macht man zu Rouen, Montpellier, Rheims und Lisle in der ehem. Grafschaft Avignon. Theils verbraucht man sie in Frankreich selbst, theils werden sie über Marseille, Toulon, nach Korsika, nach Amerika und nach andern Ländern verschickt. Zu Lisle macht man viererlei Sorten dieser Waare: Die gemeine kostet 8 Livres das Stück; die sogenannte ordinäre 10 L., die mittelfeine petite fine oder auch à la couronne genannt, 11 Liv., u. endlich die beste, Passegrande, 13 bis 14 Livres das Stück. Castres, Pesenas und mehrere Orte im ehem. Languedok liefern insonderheit Bettdecken von Flanell mit Band eingefaßt, die 3 Stab lang und 2 1/2 Stab breit sind. Diese werden häufig nach den Kolonien verschickt.

Castes, ist eine Sorte bourdeauxer Weine, die in Bariques oder Oxhöft von 90 Pots zum Handel kommt.

Castor, s. Biber.

Castorhaare, s. Biber.

Castoreum, s. Biber.

Castorhüte, nennt man ganz feine Hüte, welche von zwei Theilen gebeizter und einem Theil ungebeizter Biberhaare verfertiget werden. Sehr selten macht man jedoch ganze Castorhüte oder Castorhüte von lauter Biberhaaren. Auch die halben Castorhüte sind nicht halb aus Biberhaar gemacht; bei ihnen ist kaum der zwölfte Theil oder wohl gar der fünfzehnte, zum Ueberzuge bestimmt, wirklich Biberhaar; das Hauptmaterial besteht vielmehr theils aus gebeiztem, theils aus ungebeiztem Hasen- oder Kaninchenhaar. Der Ueberzug sollte wenigstens, wenn der Fabrikant dabei redlich zu Werke gegangen ist, von trokkenem ungebeiztem Biberhaar verfertigt seyn, sonst nimmt man auch wohl nicht selten gebeizte Rückenhaare von Hasen dazu.

Die besten Castorhüte verfertigt man noch jetzt in England, Frankreich und Dänemark. Die meisten deutschen Hutmacher liefern Waare, von welcher die sogenannten feinsten Sorten, wenn man sie recht beim Lichte betrachtet, wie die Mittelsorte der englischen und französischen Fabriken aussehen. Der Fehler mag in der unzulänglichen Einsicht bei der Wahl des Stoffes, und in der unschicklichen Behandlung desselben liegen. Die Refugirten sind es eigentlich, welchen Deutschland die besten einheimischen Hutmanufakturen zu danken hat, die hie und da, z. B. zu Hanau, Offenbach, Cassel, Berlin, Hamburg und Erlangen vorhanden sind. Die englischen Hüte sind zwar sehr fein, aber auch verhältnißmäßig hoch im Preise. Die französischen verdienen die erste Stelle, wenn man zugleich auf Güte der Waare und auf wohlfeilen Preis Rücksicht nehmen will. Die guten Verordnungen, die daselbst in diesem Fabrikzweige ergangen sind, tragen unstreitig sehr viel zur Vollkommenheit des Fabrikates bei. So ist z. B. den Hutmachern verboten worden, ein anderes Material als Biberhaar u. Vigognewolle zu verarbeiten. Dieser Punkt wird aber heutigestages nicht mehr beobachtet. Ueberdieß müssen alle in Frankreich verfertigte Hüte mit dem gehörigen Unterscheidungszeichen versehen seyn; ganze Castorhüte haben den Buchstaben C, die halben D. C, die von gemischter Zusammensetzung ein M., und endlich die von lauter Vigognewolle ein L. zum Zeichen. Die meisten Castorhüte liefert Lyon zum Handel.

Castorstrümpfe. Von diesen kommen halbe und ganze zum Handel. Beide enthalten gar kein Biberhaar; sie werden von gewöhnlicher Wolle entweder gestrickt oder gewirkt, und führen nur deswegen jenen Namen, weil sie bei dem Walken sich stark zusammen-

Digitized by Google

filzen, und eine sehr dichte Oberfläche haben. Ganze sind von vierdrähtigem, und halbe nur von zweidrähtigem Garn.

Castortücher, fr. draps de Castor, nennt man 8/4 oder 9/4 breite, superfeine holländische Tücher in allen Farben, und von 36 bis 48 brabanter Ellen Länge. Die französischen Castortücher von Abbeville und Ponthieu sind 5/4 Stab breit, 18 bis 20 Stab lang.

Castravane, eine Gattung Seide, die von Aleppo zum Handel kommt, und zu Tressen dient.

Catalana, ein Harz, das von einer Gattung Tannenbäume um Linguagrossa in Sicilien gewonnen wird. Man bedient sich dieses Artikels bei Verwundungen und Geschwüren, die er treflich heilt.

Catania, ein treflicher weisser u. rother italienischer Wein, der um Catania in Sicilien gewonnen wird. Er kommt dem cyprischen Muskateller ziemlich gleich.

Cataputiae semen, s. Springkörner.

Catechu, s. Japanische Erde.

Catechupalme, s. Arekapalme.

Catrame, heißt zu Genua, so wie überhaupt in den Seeörtern Italiens, der Theer.

Catta, s. Japanische Erde.

Cattaria, s. Katzenkraut.

Catte-Caatjes, sind feine baumwollene Gewebe, welche von der holl. ostind. Kompagnie aus Bengalen und von der Küste Coromandel zugeführt werden. Die gewöhnlichen Sorten sind: weisse Catte Caatjes Ponnicail, die 6/4 breit und 21 bis 22 Ellen lang sind; dergl. feine Mannapaar, eben so lang und breit, zu 10 bis 11 fl. das Stück; ordinaire dergleichen zu 8 1/2 fl.

Cattivella, in Italien ein seidenes Zeug zu Kleidungsstücken, das von dublirter und gezwirnter Floretseide verfertiget wird, und 3 Palmi breit liegt. Der Einschuß ist von feiner Floretseide.

Cattoene Lywaten, nennt der Holländer überhaupt alle Arten baumwollener Gewebe.

Catun, Kattun, Coton ist ein bekanntes baumwollenes ursprünglich ostindisches Zeug, das aber jetzt auch an vielen Europäischen Plätzen, besonders in England, Frankreich, Deutschland, Holland, in der Schweiz ꝛc. verfertigt wird. Man unterscheidet vornehmlich drei Hauptarten von Katunen: 1) ganz weissen Katun, 2) bedruckten Katun und 3) bemalten Katun. Der weiße wird gewöhnlich Katunleinwand (Toile de Coton) genannt. Die Katune mit aufgedruckten oder bemalten Figuren heißen Indiennes; die feinsten ostindischen gemalten aber nennt man Chitse, Zitze, Persiennes, obgleich man oft alle gemalte Katune, bisweilen auch alle diejenigen, welche mehr als zwei Farben haben, unter dem Namen Zitze versteht.

Die meisten Indianischen Katune u. Zitze, welche schon seit langer Zeit nach Europa kommen, werden in dem Reiche des großen Moguls, vornehmlich in den Königreichen Bengala und Golconda, so wie auf der Küste von Coromandel verfertigt. Sehr schöne webt man zu Corringui. Aber viele geschätzte Katune und Zitze verfertigt man auch zu Masulipatan, Visigapatam, Vimelipatnam und Gaugam. In China blühen diese Manufakturen ebenfalls. In den Königreichen Bengala und Golconda sollen alle Zitze, die sich durch ihre Schönheit so sehr auszeichnen, blos bedruckt und nicht bemalt werden. In den Europäischen Manufakturen wird gewöhnlich nur die Hauptfarbe darauf gedruckt; die übrigen Farben werden hernach gemalt, oder mit dem Pinsel ausgefüllt.

Die Englischen Katune zeichnen sich nicht nur durch ihre große Mannigfaltigkeit und schönen Farben, sondern auch vorzüglich durch den Druck aus. Dieser geschieht nicht mit hölzernen Formen, wie in den meisten deutschen und andern Fabriken, sondern mit Kupferplatten, und noch häufiger mit Druckcylindern, welche, durch verschiedene Kräfte in Bewegung ge-

Digitized by Google

setzt, eigne Druckmaschinen bilden. (Holland ließ deswegen immer viele Katune in England drucken.) Von den französischen Katunfabriken sind die zu Rouen berühmt; von den Schweizer die zu Zürich, St. Gallen, Bern, Glarus ꝛc. von den Oesterreichischen Friedau, Schwechat, Kettenhof, Ens und Eberreichsdorf; von den sächsischen die zu Plauen, Chemnitz, Tschopau, Zittau, Herrenhut, Pirna, Hohenstein, Bautzen, ꝛc.; von den Schwäbischen und Fränkischen die zu Augsburg, Kaufbeuren, Hof u. s. w. Unter den Deutschen zeichnen sich die zu Chemnitz in Sachsen ganz vorzüglich aus, sowohl was das Gewebe, als auch die Schönheit und Festigkeit des Drucks betrift. Im Jahr 1780 druckte man in Chemnitz nur auf 40, im Jahr 1790 schon auf 110, und im Jahr 1801 auf 300 Tischen. Die Anzahl der Stücke Katun, die im Jahr 1800 zu Chemnitz gedruckt wurden, war um 17000 größer als das Jahr zuvor, im Jahr 1801 um 20,000 größer, als im Jahr 1800; u. s. w. Die Fabrik von Becker u. Schrape, welche die Leipziger, Frankfurter, Braunschweiger, Naumburger ꝛc. Messen bezieht, liefert sehr schöne Waare. Die Katunfabriken von Berlin, Potsdam, Novawes ꝛc. gehören jetzt auch unter die vorzüglichern in Deutschland; so wie die von Hamburg und Altona. Die ansehnlichsten Hamburger sind die von Alardus und Hartung, Bostelmann und Schulz, Nicolaus und Joh. Wilh. Burmester, R. Rücker und Sohn, Jacob Rahusen, Blacker und Kompagnie, Poppe u. Kompagnie.

Eine der ansehnlichsten Katun-Fabriken ist auch die des Herrn von Schüle zu Augsburg, worin gegen 1000 Personen arbeiten. Man druckt in den meisten deutschen Catunfabriken größtentheils nur auf rohe oder weisse ostindische Catune, und verdient auf solche Weise blos den Lohn für die Zurichtung und die Druckerei. Augsburger Catune, cottoni d'Augusta, nennt man in Italien eine Art Halbcatune, halb aus Leinen und halb aus Wolle, die in diesem Lande häufigen Vertrieb finden. Die berliner Catune sind 1 Elle und 3/8 breit und 27 bis 30 Ellen lang. Die feinsten Sorten führen den Namen Zitz. Von den Eberreichsdorfer Catunen hält das Stück 16 wiener Ellen; eben so auch die Friedauer. Die holländischen halten 16 bis 17 brabanter Ellen im Stück, und sind 5/4 E. breit. Die schweizerischen Catune sind in Stücken von 15 bis 16 Ellen, ein ziemlicher Theil davon wird für ostindische Cassas und andere Catune verkauft.

Die rohen oder weissen deutschen Catune nennt man auch halbe Guinees. In den Seestädten begreift man unter dem Hauptnamen Catun, die Bafftas, Cassas und Guinees. — Die gemeinen Catune unterscheidet man auch in gedruckte mit ordinairem Grund mit Krappgrund, Indiggrund, mit Perrotine - Grisett, Stoff - Lustrinmustern, Haubenmustern u. s. w.

Cavailhos, nennen die Portugiesen eine Art Tandems oder schlesische Leinwand, welche oben zum Zeichen ein paar Pferde hat; s. auch Cavallinen.

Cavalier, Etoile, heißt in Frankreich eine Gattung Papier von Annonay. Es ist 19 Zoll 6 Linien lang, 16 Zoll 2 Lin. breit. Cavalier- oder Damenpapier nennt man in Deutschland hie und da das feinste und kleinste Papier zum Briefschreiben.

Cavallinen, Ital. Tele cavaline, Roßleinen, eine ordinaire schlesische und böhmische Leinwand, die in großer Menge nach Italien aber auch nach Spanien und Portugal ausgeführt wird. Sie hat ihren Namen von einem silbernen Roß, das auf dem dunkelgrauen Umschlag abgedruckt ist. Man handelt sie nach Sortimenten von verschiedenen Nummern, die 4 1/2 bis 8 Thaler kosten. Die Waare ist 6/4 E. breit, und sollte eigentlich 60 Ellen in der Länge haben. Es fehlen aber immer einige Ellen daran. Die böhmische Sorte ist 6/4 oder 1 1/8 Ellen breit und 58 Ellen lang. Die Waare ist vor-

Digitized by Google

pelt zusammengelegt, dreimal gebunden, und wird hernach in dunkelblaues Papier eingeschlagen. Man zerschneidet diese Leinwand auch wohl in halbe oder Drittelschocke. Die erste Nro. des schlesischen und sächsischen Sortiments fängt von 4500 an, und geht bis 30500 und noch höher hinauf. Jede Nummer steigt beim Sortiren ohngefähr 1/2 Rthlr. und in der Faktur 3/4 Gulden Kaisergeld. Auch bei dem böhmischen Sortiment (von Friedland, Kratzau, Wildschütz, Politz, Braunau, Oposchna, und Pottenstein) fängt die erste Nummer mit 4500 an, und im rohen Einkauf steigt jede folgende von 7 1/2 fl. um 1/4 fl. höher, bis auf 22 fl. im Preise.

Caudebecs, eine Gattung französischer Hüte, die zu Caudebec in der ehem. Normandie verfertigt werden, und häufig zum Handel kommen. Man macht sie von Lammwolle, Kameelhaar und Strausdaunen.

Califlora brassica, s. Blumenkohl.

Cauris, s. Kauris.

Caviar, s. Kaviar.

Cayaput, Cayeputöl, (Oleum Cajeputi, s. Kajeputi) ist das wohlriechende und kostbare aus den getrockneten Blättern des Kajaputbaums (Melaleuca Lecadendron) destillirte Oel. Der Baum kommt in Ostindien von mittlerer Größe und als Strauch vor. Er führt auch den Namen Weißholz (Holländ. Witteboom, Brandboom). Das Oel wird besonders auf Banda häufig destillirt, und in Flaschen nach Batavia gebracht, hernach durch die Holländer weiter verfahren. In unsern Apotheken wird ihm gemeiniglich Kardamomöl substituirt. Das ächte Cajeputöl in Ostindien ist weißlichgelb, hat aber, wenn es zu uns gekommen ist, eine grasgrüne Farbe, ist flüßig wie ein brennbarer Geist, auch so subtil und rein, daß es, wenn man es abbrennt, gar kein Ueberbleibsel zurückläßt. Der Geruch ist wie vom Kampfer u. etwas terpentinartig. Der Artikel ist theuer; denn die Unze kostet einen Speciesthaler. Deswegen wird er zuweilen schon in Holland durch eine Mischung von ungleich wohlfeilerm Rosmarin- u. Cardamomöl, mit etwas Campfer, welchen Dingen man eine grünliche Farbe gibt, nachgemacht. Das Oel ist den Insekten höchst zuwider; es dient daher die Kleider gegen Motten zu verwahren, und auch ausgestopfte thierische Körper gegen Ungeziefer zu sichern. In Absicht auf den menschlichen Körper besitzt es vorzüglich antispasmodische Kräfte, hebt die Lähmung der Nerven, stillt Zahnschmerzen u. s. w.

Cayelac ist ein wohlriechendes Holz von einem Baume in Siam, welches daselbst, so wie in China auf den Altären der Tempel zum Raucherwerk der Götzen gebraucht wird, und daher häufig in den Handel kommt.

Cayennes, heißt eine französische Leinwand, welche in und um Mans in Frankreich gewebt, und nach Amerika verfahren wird. Man hat sie von verschiedener Breite und Feine, s. Boulotres.

Cayenne a fond chine, heißt ein halbseidenes Modezeug mit Streifen, das zu Sommerkleidung für Manns- und Weibspersonen dient. Man macht es in der Schweiz.

Cazimir, s. Casemir.

Cedernholz, wird von immergrünenden, dem Lerchenbaume ähnlichen Bäumen wie der Ceder von Libanon (Cedrus Libani, Pinus cedrus), der Cederfichte oder Sibirischen Fichte (Pinus cembra), der Bermudischen Ceder (Juniperus Bermudiana), der Wacholderceder (Oxycedrus), der weissen Ceder (Cypr. thyoides) u. s. w. in Ostindien, im spanischen Amerika auf der Insel Cuba, in Syrien und andern Gegenden der Levante gewonnen, die pyramidenförmig und zu einer ausserordentlichen Höhe aufwachsen. Es ist ein ungemein festes, braunrothes, ausnehmend bitteres, wohlriechendes und dauerhaftes Holz, das jetzt nur wenig in der Medizin, aber desto stärker zum Schiffsbau, zu Tischler- und Drechslerarbeiten, zum Einfassen der Bleifedern, zu Möbeln und Hausräthe ꝛc. verbraucht wird. Die Wacholderceder hat ein striemiges Holz, das

nur die Hälfte so viel kostet, als das übrige. Die Cedern, welche in Italien, auf den Bermudasinseln so wie auch in den europäischen Gärten wachsen, und Wachholderblätter und Beeren tragen, gehören eigentlich zum Geschlecht des Wachholders. Das gelbe oder röthliche Harz vom Cederbaume (Gummi cedria) wird in Apotheken verbraucht. Das Cedernholz zieht man von London, wo man es nach Fuß handelt. Das ostindische in Bohlen und Blöcken kommt aus Holland zum Handel; man handelt dieses nach 100 Pfund.

Cederbalsam, s. Balsam.

Cedratfrüchte, nennt man die grobschaligen, großen Citronen mit dicker, höckerigter Schale, von welchen aber nur die Adams- oder Judenäpfel, und die florentinischen Cedratfrüchte in frischem Zustande aus Italien ausgeführt werden. Sie kommen in Kisten von etwa dritthalbhundert Stück zum Handel, und werden im Oktober verschickt. Ein großer Theil davon wird zu Genua in Zucker eingelegt. Dieses ist die Sorte, welche der Italiener Bozzi-bozzi oder Puretti nennt. Cedrà di maraviglia, wird nur ihrer monströsen Gestalt und ungewöhnlichen Größe wegen gesucht. Die florentinische Cedratfrucht hat einen überaus angenehmen Geruch und Geschmack.

Cedri all'ebrea, s. Adamsäpfel.

Cedri, candirte, s. Citronat.

Cedroessenz, Cedroöl, ist der Extrakt aus den frischen Schalen der Cedratfrüchte, der häufig zum Parfumiren dient. Dieser Artikel wird auf zweierlei Art gewonnen, nämlich entweder durchs Ausdrücken, oder durchs Destilliren. Im erstern Fall drückt oder quetscht man die dünnen und zarten Stückchen der obern Fruchtschale zwischen platten Glastafeln oder Gläsern, die ein wenig abwärts über ein Geschirr oder einen saubern gläsernen Trichter gehalten werden, der in eine Flasche mit engem Halse steht. Alsdann verfliegt der feine und subtile Geruch nicht so leicht. An andern Orten nimmt der Arbeiter in die eine Hand einen feinen trockenen Schwamm, und mit der andern drückt er zwischen den Fingern, so stark als er nur kann, das Oel aus der Schale. Was nun herauskommt, fängt er mit dem Schwamme auf, drückt diesen hernach in ein reines Gefäß aus, und sammelt es. Das durchs Destilliren erhaltene kostet den dritten Theil weniger, als jenes. Das Cedroöl kommt aus Frankreich und Italien, insonderheit von Grasse, Montpellier, Nizza, San-Remo, und Reggio in Kalabrien, so wie von Bourdeaux, Livorno, Neapel und Ragusa zum Handel. Es wird entweder in blechernen Gefäßen oder gläsernen Flaschen verfahren, und bei Pfunden gehandelt. Das in kleinen Fläschgen oder Flakons, die etwas über 1 Zoll lang sind, erhält man von Nürnberg.

Cementdraht, s. Kupferdraht.

Cementkupfer, heißt das Kupfer, welches aus kupferhaltigen Wassern (Cementwassern) durch Niederschlag auf Eisen ꝛc. gewonnen ist.

Cementirstahl, Brennstahl, ist ein Stahl, mittelst eines Cements von kohlenhaltigen Stoffen aus geschmeidigem Eisen bereitet; s. Stahl.

Cendales de Bolonna, im spanischen Handel der italienische Krepp- und Schleyerflor.

Cendree, im franz. Handel die feinste Sorte des Hagels oder der Vogeldunst.

Cendre de fougere, die aus dem Farrenkraut gebrannte Glasasche aus Lothringen.

Cendre de verre, ist Glasgalle. Cendre verte heißt in Frankreich, die grüne Erde für die Maler; Cendre de plomb, das feinste Schroot oder der Vogeldunst; Cendre de la Roquette, die levantische Asche; Cendre bleue, die Smalte; Cendre de bronze, der weisse Almey oder Augennicht.

Cenedatücher sind wollene Tücher, die in feine und halbfeine unterschieden, und im Oesterreichischen, hauptsächlich zu Lubiana in Kärnten, gewebt werden. Sie gehen nach Bosnien, Dalmazien u. s. w.

Centaureum, s. Tausendgüldenkraut.

Digitized by Google

Cepa, s. Zwiebel.
Cera, s. Wachs.
Cera hispanica, s. Siegellack.
Cerasum, s. Kirschen.
Ceratonia, s. Johannisbrod.

Cercisholz, Canadisches ist ein sehr festes gelbliches Holz, das eine gute Politur annimmt, zu kleinen Drechsler- und Tischlerarbeiten, so wie zum Färbematerial dient.

Cerefolium, s. Kerbel.
Cerevisia, s. Bier.
Cerinth, s. Fleckkraut.
Cerussa, s. Bleiweiß.

Cervelatwürste, Bononische Würste, Mortadellen, it. Salami, eine Art länglichtrunder Fleischwürste, welche ehedem nur in Italien verfertigt, und häufig nach Deutschland gebracht wurden; jetzt aber auch in Menge zu Prag, Wien und Nürnberg nachgemacht werden. Man unterscheidet diesen Artikel in Salami freschi oder noch frische Cervelatwürste, die etwas niedriger im Preise stehen, weil davon weniger aufs Gewicht geht, und in Salami stagionati, die schon gelegen haben, und gehörig ausgetrocknet sind. Sie müssen an trockenen und lüftigen Orten auf Stangen oder Stricken aufgehängt werden, wenn sie sich lange halten sollen. Die frischen insonderheit, die stark zu schwitzen pflegen, muß man von einer Zeit zur andern mit einem reinen leinenen Tuche abwischen, damit sich kein Schimmel daran ansetze. Mortadella oder Mordatelli heißt eine andere Sorte italienischer Fleischwürste, oder eigentlich Hirnwürste; s. Mordatelli. Man handelt diese so wie jene Centner- und Pfundweise.

Cervus, s. Hirsch.
Cete, s. Wallfisch.
Ceterach, s. Milzkraut.

Cetter Weine nennt man überhaupt diejenigen französischen Weine, welche über Cette in's Ausland gehen.

Cha ist ein sehr leichtes schlechtes seidenes Zeug, das in China verfertigt, und in vielen Theilen des Reichs allgemein zur Sommerkleidung gebraucht wird. Es ist dem Taffet ähnlich; aber nicht so gut gewebt und nicht so glänzend.

Chablis, ein weisser Burgunderwein, der um dem Orte jenes Namens wächst, und häufig über Auxerre und Villeneuve-le-Roi zum Handel kommt.

Chabnams, ein Musselinartiges baumwollenes Gewebe, das aus Ostindien, besonders Bengalen, nach Europa gebracht wird. Die Waare ist sehr klar und fein. In der Breite hält sie 2/3 bis 3/4 Stab, in der Länge 16 Stab. Man nennt sie auch wohl Rosées.

Chacarts, eine Art gewürfelter Catune von allerlei Farben, welche die Franzosen von Surate nach Europa brachten. Sie sind 11 1/2 pariser Stab lang, und 3/4 breit.

Chacharilla, s. Cascarilla.
Chadra, s. Baftas.
Chaerefolium, s. Kerbel.

Chafer çonnees, heißen ostindische bemalte Hals- und Schnupftücher, die insonderheit durch die Franzosen von Surate zum Handel gebracht werden.

Chagrain oder Chagrin, in der Levante Saghir genannt, ist ein lohgares, starkes und hartes Leder, das auf der Narbenseite überall kleine körnigte Erhebungen oder Hügelchen hat, leicht allerlei Farben annimmt, und sich im Wasser erweicht. Dieser Artikel wird von den Tatarn und Russen aus Häuten der bucharischen Waldesel zubereitet, wie dies auch zu Tripolis in Syrien geschieht. Es ist aber ein Irrthum, wenn manche glauben, daß solche Eselshäute von Natur das Narbigte an sich haben, und daß aus keiner andern Thierhaut sich Chagrin verfertigen lasse. Man bereitet zu Astrakan in Rußland und in ganz Persien auch treflichen Chagrin von den Theilen der Pferdehäute, die das äusserste Ende vom Rücken, und den Lenden umgeben. Diese Hautstücke werden in Gestalt eines halben Mondes ausgeschnitten. Die entfleischte, enthaarte und vollkommen von Unebenheiten frei gemachte Haut spannt man in einem Rahmen aus, bedeckt sie auf der Haarseite mit den harten Körnern einer Art Melde (Cheno-

Digitized by Google

podium album) und drückt diese durch Treten in die Oberfläche der Haut ein. Auf ein Bret gelegt, läßt man so die Häute trocknen und dann nimmt man mit einem besondern scharfen Messer die durch das Eindrücken der Körner auf derselben Seite entstandenen Erhöhungen hinweg. In Wasser eingeweicht, gehen hernach die Körner von selbst wieder aus der Haut, und lassen auf der einen Seite lauter kleine Grübchen, auf der andern lauter kleine Erhöhungen zurück. Nun erst werden die Häute gefärbt. Die gewöhnlichste und beliebteste Farbe ist die meergrüne (mittelst des Kupferstaubes und einer Salmiakauflösung). Aber auch blau, roth, schwarz und aschgrau färbt man Chagrinhäute.

Die Bucharen gerben die ganzen Eselshäute nach Chagrinart; aber die feinen und vorzüglich schön gefärbten Häute, die uns Astrakan und Persien liefern, werden nur von den obengedachten Rückenstücken der Pferdehäute bereitet. Am schwarzen Meere, insonderheit zu Ghöslewo, macht man sie bei vielen Tausenden. Sie gehen in grosser Menge nach Bender, Kauchan und Konstantinopel, wo man sie hauptsächlich zu Messer- und Säbelscheiden verbraucht.

Die geringern Chagrinsorten kommen aus verschiedenen Gegenden von der barbarischen Küste, unter andern von Tripolis. Die schlechteste Sorte ist die, welche hie und da auch bei uns aus Ziegenfellen, oder wohl gar aus Corduan verfertigt wird. Letzteres Chagrinleder ist daran zu erkennen, daß sich die Oberfläche schält. Die Chagrinhäute müssen recht groß, von schönem Ansehen, überall fein gleich seyn, und nur wenig glänzende, ungranulirte Stellen haben. Man handelt sie nach Dutzenden.

Chagrin nennt man auch die mit weit härtern uud schärfer erhabenen Körnern zubereitete Haut von Fischottern, Seehunden und einer Art Meerkatzen; s. Fischhaut.

Chagrin wird auch ein schmales bandartiges Gewebe des Bortenwirkers genannt, dessen Kette und Einschlag reiches Gespinnst, auch wohl Cantille ist.

Chagrintaffet, heißt ein getüpfelter Taffet von allen Farben, der besonders zu Unterfutter, zu Vorhängen, u. dgl. dient. Er ist in Deutschland nicht sonderlich Mode, geht aber in Menge nach Polen, Rußland, der Moldau, Wallachei und Levante. Das meiste von diesem Zeuge liefern Lucca und das Mayländische unter dem Namen Ermesino pichettato. Die Waare ist 5/4 leipziger Ellen breit, und nicht, wie die französische, stabweise, jede Lage achtmal gefaltet, zusammengelegt, sondern breit. Sie wird aber auch häufig in den englischen Grafschaften Northampton, Berks, Orfort, Southampton und York verfertigt.

Chalcedonier, s. Calcedonier.

Challes, s. Caschimir-Shawls.

Chalon oder Schalong, ein feines geköpertes wollenes Zeug das so wie Rasch verfertigt wird, nur daß es feiner ist, und eine stärkere Appretur erhält. Man webt es von feiner Wolle; hernach wird es kalandert und gepreßt. Die beste Sorte ist die englische; doch wird auch viel guter Chalon in Deutschland, z. E. in Thüringen, vornehmlich zu Mühlhausen, Langensalza, ꝛc., aber auch in Berlin verfertigt. Man unterscheidet dieses Zeug in extrafeine, mittelfeine u. ordinaire Sorte. Berliner Chalon ist 5/4 Ellen breit, und in ganzen Stücken von 60, oder in halben von 30 Ellen Länge. In England liefern Bristol, Hallifax, und überhaupt Sommersetshire diese Waare in größter Menge. Sie ist 6/4 breit, und in Stücken von 30 Yards. Derjenige Chalon ist der beste, welcher die feinsten und gleichsten Fäden, und den stärksten Glanz hat. Die böhmischen Chalongs von Raugedein sind 4/4 Ellen breit, und 30 Ellen lang.

Chalosse, eine gute Art Franzwein, der zu Bayonne geladen, und häufig nach Holland, Bremen, Lübeck, Hamburg und überhaupt nach dem Norden verfahren wird. Das Gewächs unterscheidet man im Lande in petite Chalosse, basse Chalosse, und haute Chalosse. Die erstere Sorte gilt gewöhnlich

50 bis 60, die andere 55 bis 65, und die dritte 60 bis 75 Ecus der Tonneau. Alle dieſe Sorten ſind weiß, und im Orthoft von 40 Vierteln.

Chals ſind feine wollene Tücher, die in der Levante, in der Tartarei ꝛc. zur Bedeckung des Kopfs dienen. Die meiſten kommen von Gerde, ſind weiß von Farbe, auf Serſcheart gewebt. Die rothen erhält man von Cairo; ſ. auch Caſchimir-Shawls. — In Europa dehnt man den Namen Chals auch auf große und feine baumwollene Halstücher aus.

Chalybs, ſ. Stahl.

Cham iſt ein ſchwarzes, blaues, grünes oder roſenrothes baumwollenes Zeug, welches im Ruſſiſch-Sibiriſchen Handel mit den Bucharen und Kalmücken vorkommt. Es gibt verſchiedene Sorten davon. Die ſchlechteſten ſind 8 1/2 bis 9 1/4 Arſchin lang. Die feinern ſind auch im Preiſe von 3 bis 5 Rat verſchieden. Die von 5 Rat werden nur in der Bucharischen Stadt Kaſchkar verfertigt. Zu Tomsk iſt der Preiß von 40 bis 60, und zu Toboltsk von 50 bis 70 Kopeken.

Chamaedris, ſ. Gamanderlein.

Chamaelea, ſ. Kellerhals.

Chamaeleon niger, ſ. Eberwurz.

Chamaemyrtus, ſ. Mausdorn.

Chamaepytis, ſ. Jelänger jelieber.

Chambertin iſt eine Sorte Burgunderwein.

Chambolle, einer der vorzüglichſten Burgunderweine, der im Gebiete von Nuits wächſt. Er gehört zur Primſorte.

Chamery iſt eine Sorte Champagnerwein der dritten Claſſe.

Chamillen, ſ. Camillen.

Chamomilla, ſ. Camillen.

Chamois hat im franzöſiſchen Handel verſchiedene Bedeutungen. So verſteht man darunter die Gemſenfelle oder Bock- Ziegen- und Schaaffelle, die entweder mit Oel zugerichtet ſind, und gelb ausſehen, oder vom Weißgerber bereitet werden. Man verſteht auch unter Chamois, eine bleichgelbe, ins Iſabell fallende Farbe.

Champagnerwein, ſ. Weine.

Champignons, eine Art eßbarer Schwämme, die entweder getrocknet oder eingemacht aus Frankreich zum Handel kommen. Die meiſten liefern Bourdeaux, Avignon und Cette. Unter allen Champignonſorten werden die Oronges von Kennern am höchſten geſchätzt. Dieſes Produkt iſt aber nur in Limoſin, in einem Theil von Perigord, und in einigen Gegenden von Quercy bekannt. Die Orangechampignons aus der letztern Gegend ſind unter allen die delikateſten. Sie kommen vom Anfang des Julius bis zu Ende des Septembers hervor, vorzüglich aber im Auguſt. Auſſer daß man ſie friſch verſpeiſet, werden ſie auch in Scheiben geſchnitten, einige Stunden lang im Backofen gedörrt, und hernach an trocknen Orten verwahrt (damit ſie nicht ſchimmlicht werden) oder zum Handel geſchickt. Sie dienen zum Würzen der Brühen und Speiſen. In der ehem. Provence hat man ſehr vorzügliche Sorten Champignons an den Morines und Pignans. Dieſes ſind gelbe ins Rothe fallende Schwämme von ſehr angenehmem Geſchmack. Wenn man ſie durchſchneidet, ſo fließt ein blutrother Saft heraus. Denjenigen, die davon eſſen, färben ſie den Urin auch blutroth; doch ſchadet ihr Genuß der Geſundheit keineswegs. Aus den Gegenden an den Pyrenäen und in den Cevennes wachſen die kleinen Mouſſeroles, welche die Leckermäuler auſſerordentlich ſchätzen. Auch die Sorte Champignons, welche auf der Wurzel vom Panicum geſammelt wird, iſt ſehr beliebt. Paddestoelen, Duivelsbrood, heißt der Holländer Erd-Schwämme oder Champignons, die häufig in den holländiſchen Sanddünen wachſen.

Chanas, eine Art Franzwein, aus der Gegend um Vienne, welche dem Burgunder gleicht.

Changeant. Dieſes Wort hat im Handel zweifache Bedeutung. Erſt bezeichnet es einen feinen Kamlot, den man zu Ryſſel häufig verfertigt. Das Zeug iſt 7/16 bis 2/3 Stab breit, und gewöhnlich 20 pariſer Stab lang. Man gibt ferner den Namen Changeant allerhand ſeidenen, kameel-

Digitized by Google

harnen oder wollenen Zeugen, wo die Kette und der Einschlag jede von einer andern genommen wird. Das Gewebe verändert daher auf verschiedene Art seine Farbe, und spielt bald so bald anders, je nachdem das Licht auf die Oberfläche fällt.

Chapeaux dauphins heißen in Frankreich zuweilen die Hüte aus Vigognewolle und Hasenhaar. Chapeaux de sept sortes sind die gemeinen Vigognehaarhüte.

Chapelet heißt eine Sorte Papier von Annonay, die 29 Zoll breit, 20 Z. und 3 Linien hoch ist. Das Ries kostet davon 30 bis 36 Livres.

Chapelets, Rosenkränze, Paternoster, sind in katholischen Ländern ein wichtiger Fabrik- und Handelsartikel. So hat z. E. Saumur Chapeletsfabriken, die einigen tausend Arbeitern Brod schaffen. So auch St. Claude, ꝛc; s. Paternoster.

Chapelets nennt der französische Kaufmann auch die Glaskorallen, die nach der Sklavenküste, oder nach Guinäa und Angola verfahren werden.

Chaquerilla, s. Cascarille.

Charcanas, sind Zeuge von Baumwolle mit Seide vermischt, die man in Ostindien verfertigt. Ihre Länge beträgt 7 bis 8 fr. Stab, ihre Breite 5/6. Andere Sorten solcher Gewebe sind 6, 8 bis 13 Stab lang und 2/3 Stab breit.

Charentenay, ein Burgunderwein von der vierten Klasse.

Charta, s. Papier.

Chassagne ist eine Burgundersorte, die zu den besten Beaneweinen aus dem Stadtgebiet gehört.

Chasselas, baumwollene Zeuge, die man besonders zum Handel auf der guinäischen Küste braucht. Sie sind 14 Stab lang, und werden in der Gegend um Rouen verfertigt.

Chat-cervier heißt im Handel nach Canada der Luchs, mit dessen Fell viel nach den andern Weltgegenden gehandelt wird; s. auch Genette.

Chateau-Gonthiers, eine Art Etamine, um der gleichnamigen Stadt die im ehem. Anjou gewebt werden. Sie sind in Stücken von 40 Stab Länge, und gehen häufig nach Italien u. Portugal.

Chateau-Premayr, ein sehr guter Burgunderwein, der über Beaune zum Handel geht. Man handelt ihn auf der Stelle bei Queves von 2 Stückfässern.

Chavonnis, sind dünne Musseline, welche die Franzosen von Pondichery in Ostindien zu Verkauf bringen. Sie sind 3/4 bis 5/6 franz. Stab breit und 16 Stab lang.

Chaussettes nennt man in Bretagne, vornehmlich zu Vitre, eine von den 3 Sorten weisser Zwirnstrümpfe, die man da häufig verfertigt, und weit und breit absetzt. Sie sind mit völligem Fuß.

Chaya-root ist eine vor wenigen Jahren in England bekannt gewordene Wurzel aus Bengalen, die ein gutes Färbematerial abgeben soll.

Checks heißt ein blau und weiß gewürfeltes leinwandartiges Gewebe, entweder ganz von Baumwolle (engl. cotton checks), oder ganz von Leinengarn (linen checks), oder von beiden gemischt (mixed checks). Sie gehen vornehmlich nach Westindien.

Check-Kerseys, auch Straits, sind 4/4 Yard breite Kerseys, in Stükken von 17 bis 18 Yards Länge, und 24 Pfund an Gewicht.

Cheiri, s. Lack, gelben.

Chelas, Chelasses, Chelles auch Cheloes, sind baumwollene ostindische Gewebe, von der holländischen, dänischen und engl. ostind. Kompagnie, so wie durch die Franzosen häufig von Surate, aus Bengalen, ꝛc. zum Handel gebracht. Es gibt davon mancherlei Sorten. Die vornehmsten unter denen, welche die Holländer liefern, sind: Chelas von Hougly, feine Sorte mit viereckigten Mustern, 1 3/4 bis 1 7/8 Cobidos breit und 19 bis 20 E. lang, zu 9 1/2 bis 10 Fl. das Stück; dergleichen ordinaire Art, 5 1/2 Fl.; Chelas Jagernapour, ebenfalls gegittert, 2 E. breit und 16 E. lang, zu 11 1/8 bis zu 11 1/2 Fl.; Chelas von Surate, Poplia genannt, neue Sor-

te, 1 5/6 Ellen breit und 23 1/2 bis 24 Ellen lang, zu 11 3/4 Fl.; dergleichen Kompagniesorte, 12 Wieza, 10 bis 12 Fl.; dergl. als Muster, 9 Wieza, 9 1/2 bis 10 Fl.; dergl. 13 Wieza, 22 E. lang 1 3/16 bis 1 5/4 E. breit, 13 1/2 bis 15 Fl.; dergl. von 28 E., 14 3/4 Fl.; dergl. von 33 E., 12 1/2 Fl.; dergl. von 23 E., zu 12 1/2 Fl.; feine Sorte, 13 Wieza, 1 3/16 bis 5/4 E. breit, 6 bis 7 1/2 Fl.; Chelas von Paliacate, sind 2 Covidos breit und 17 lang.

Die dänisch-asiatische Gesellschaft bringt Chelloes, zum Verkauf, die 23 bis 24 kopenhagener Ellen lang und 5/4 bis 1 5/16 E. breit sind; eine andere Sorte hält 24 bis 25 E. in der Länge, und ist 5/4 breit.

Die Franzosen liefern theils ostindische Chelloes von Surate, theils nachgemachte, die um Rouen gewebt werden. Jene sind mit gegitterten Streifen, halten in der Breite 3/4 Stab, und in der Länge 13 bis 14 Stab; eine zweite Sorte ist 5/6 Stab breit und 8 Stab lang. Man braucht sie fast alle zum Handel nach der Schwarzenküste.

Chenay, ein weisser Burgunder aus der dritten Klasse.

Chenillen, Schenillen nennt man rauhe Fäden, die zum Broschiren der Blumen in reichen sammtartigen Stoffen gebraucht werden. Man macht aber auch Borten und vielen Frauenzimmerputz daraus.

Chenillblonden, Chenillspitzen, fr. Chenilles, sind von Possamentirarbeit verfertigte Agrémens, Raupenkanten u. dgl. Zierrathen, welche zum Besatz der Mäntel, Envelöppen, Mantilien, Hauben, Kappen, u. s. w. dienen. Es gibt davon breite u. schmale, von Seide und Cordel, mit Schmelz, u. dgl. Eine Menge dieser Waare wird im sächsischen Erzgebirge, vornehmlich zu Annaberg, Buchholz, Schneeberg, Krottendorf, ꝛc. verfertigt, und nach allen Gegenden von Europa verfahren.

Chenillenatlas, brochirter Sammet ist ein seidener Stoff, der auch oft mit reichen Fäden gewirkt wird und brochirte Blumen von Chenillefäden (s. Chenille) in einem Atlasgrunde oder einem andern Köpergrunde erhält. Durch die Chenillefäden bekommen die Blumen ein sammetartiges Ansehen.

Chercolee, Cherconne ist der Name von gestreiften seidenen und baumwollenen Zeugen aus Indien.

Chermesbeeren, s. Kermes.

Cherquermolles, ostind. baumwollene Zeuge, welche die Franzosen zu Markte bringen. Sie sind 3/4 Stab breit, und haben in Coupons 4 Stab in der Länge.

Chesterkäse, s. Käse.

Chevalier, s. Papier.

Chevalier-Mourachet, ein weisser Burgunder aus der zweiten Klasse.

Chevrette de riviere, ist in Frankreich gleichbedeutend mit Camarones.

Chevron, eine Art levantisches Ziegenhaar, das über Livorno und Marseille zum Handel kommt, und eben so wie das Kameelhaar verarbeitet wird, obgleich es viel niedriger im Preise ist. Man theilt es in schwarze, rothe und weisse Sorte ein. Die erstere ist die theuerste. Die Franzosen ziehen viel von dieser Waare für ihre Zeugfabriken, insonderheit von Chevrons noirs, oder schwarzem Ziegenhaar aus Smyrna, so wie aus dem Persischen von der rothen und weissen Sorte. Man nennt auch in Frankreich zuweilen irrig Chevron die Vigognewolle.

Chiaak sind in der Türkei, besonders in den Gegenden am schwarzen Meere, Sopha-überzüge von feiner wollener Sarsche. Die Garnitur hiervon besteht aus einem Paar Kissen und einer großen Decke (Makat). Man handelt sie bei Picklängen.

Chiaboutria, s. Chits.

Chianti, ein hochgelber Muskateller, der um Radda in Toskana wächst, und über Livorno nach verschiedenen Gegenden ausgeführt wird.

Chiarello oder auch Chiarello piccante, ein blaßrother neapolitanischer Wein, der unter den Gewächsen dieses Landes für das erste und feinste gehalten wird. Er ist leicht, aber süß

und angenehm von Geschmack, auch dabei gemäßigter und gesunder Art. Er wächst in der Gegend um Pausilippo.

Chichourles, heißen zu Marseille die Jujuben.

Chigny, eine rothe Sorte Champagner und zwar eine Art Montagnewein.

Chiische Seide ist Seide von der Insel Chios. Es werden davon jährlich gegen 30000 Pfund gewonnen, die man aber in den einheimischen Seidenmanufakturen verarbeitet. Die seidenen Zeuge daraus gehen häufig nach Asien, Aegypten, und nach den Afrikanischen Küsten.

Chilchotes, Chile heißt eine Sorte guineischer Pfeffer.

Chinaholz ist ein geadertes, geflecktes oder braunrothes hartes treffliches Holz von dem Chinarindenbaum (Cinchona), woraus man treffliche Schreiner- und Drechslerwaaren verfertigen kann.

Chinarinde, Fieberrinde, Peruanische Rinde (Cinchona officinalis, China de China, China Canna, Quinquina, Cortex chinae, Cortex peruvianus) heißt die Rinde des Chinarindenbaums, vorzüglich des Peruvianischen, welche als ein treffliches Heilmittel und wichtiger Handelsartikel bekannt ist. Man schält diese Rinde in den Monaten September bis November von den Bäumen, wo es in dem südlichen Amerika, (welches jenen Baum besonders in den gebirgigten Gegenden von Peru hervorbringt) nicht regnet.

Oft wird als Chinarinde ein Gemisch von Rinden in Fässern von 500 bis 600 Pf. zum Handel gebracht, aus dem man wohl zuweilen 4 bis 5 Gattungen sortiren kann. Gewöhnlich aber ist die Waare schon verlesen und sortirt. Die feinste und beste ist die in dünnen, feinen, zusammengerollten, etwa Fingerslangen und kürzern Stückchen, welche weder holzig, noch mürbe und verlegen, sondern trocken und leicht brüchig, dabei von aussen rauh, etwas grünlich, von Baummoos gesäubert, auf der innern Seite glatt, zimmetfarben, aus dem Gelblichrothen ins Braune, auch wohl ins Eisenfarbige spielend seyn müssen. Der Geruch ist schwach balsamisch, der Geschmack mäßig bitter, dabei nur gelinde herb oder zusammenziehend. — Die Waare behält 3 bis 4 Jahre ihre Kraft, nachher aber verwittert sie.

Eine rothe besondere Gattung der Chinarinde wird von Lima nach Cadix zum Handel gebracht. Diese ist stärker, dicker und rauher als die gewöhnliche. Von aussen hat sie eine braunrothe Farbe, und ist nicht selten mit einem moosigten Wesen bedeckt. Die innere Lage ist hochroth; sie bröckelt sich leicht, ein natürliches Kennzeichen guter Fieberrinde überhaupt. Auch der Geruch ist gewürzhafter, der Geschmack bitterer als von der gewöhnlichen Art.

Alle andere Rinde, nämlich eine weißgraue, verlegene und entkräftete, mürbe oder zähe, holzigte, schwammige, bittere und scharfe, blos zusammenziehende, u. s. w., die von gewinnsüchtigen Leuten nicht selten untergeschoben wird, taugt nichts. — Auch darf kein Bruch und kein Staub darunter seyn.

Wir bekommen diesen Artikel von London, Cadix, Amsterdam, Hamburg u. s. w. zum Handel. Zu Cadix verkauft man ihn nach Pfunden, zu 8 bis 18 Reales de Pl. Zu London auch nach Pfunden. Hier unterscheidet man die Cortex Chinae in beste Sorte in dünnen Röhrchen, in Mittelgut und in ordinäre Sorte.

Man erhält die Waare entweder in Kisten, die mit Ochsenhaut überzogen sind von etwa 10 Aroben (zu 23 3/4 Hamb. Pf.) oder in Geronen (Seronen, Suronen) d. i. Säcken von 100, 120 bis 150 Pf., auch wohl in Fässern von 500 bis 600 Pfund.

Die gelbe Chinarinde oder Königsrinde (Cortex chinae flavus, Cortex cinchonae regius) ist erst vor einigen Jahren in den Handel gekommen. Sie ist gelblicher von Farbe, hat nur wenig Geruch, einen sehr bittern etwas zusammenziehenden Geschmack, ist sehr zerbrechlich. Ihre Wirkung soll weit beträchtlicher seyn, als von jeder andern Chinarinde. Man erhält sie in Stücken von 1 bis 3 Fuß

Digitized by Google

lang und 2 bis 3 Zoll breit in ganzen u. halben in Fellen eingenähten Kisten über Spanien, England, Holland und Hamburg.

Ausser der genannten im Handel und Gebrauch gewöhnlichen Chinarinde gibt es noch manche Nebensorten, z. B. die Caraibische Fieberrinde, die Chinarinde von Martinique, die St. Lucienrinde, die Brasilianische Fieberrinde ꝛc.

Chinawurzel, Pockenwurzel, Chinesische Wurzel (Radix Chinae), ist eine starke, unregelmäßig gewachsene, knollige, gegliederte, holzigte, mehlartige, braune oder rothbraune Wurzel, unter deren dünner Haut ein weisses, etwas röthliches, markiges Wesen enthalten ist, ohne Geruch, von einem sehr schwachen, unkräftigen erdhaften, zuweilen etwas anziehenden Geschmack. Sie wird aus Ostindien, insonderheit aus Japan, China und Koschinchina durch die Kompagnieen zum Handel gebracht. Die Waare ist in Säcken oder Ballen von 400 Pfund, worauf 6 Procent Tara, 2 Proc. Ausschlag an der Waage und 1 Pr. Gutgewicht gegeben wird. Man findet die chinesische Wurzel zuweilen etwas leicht, aber auch im Gegentheil zu schwer, mithin verdächtig; ferner mit einem ziemlich schwammigen Mark, auch wohl sehr wurmstichig, mit einer rothen Bolerde, oder einem noch schädlichern Gemisch von Bleiglätte angefüllt. Alle diese Sorten sind zu verwerfen. Ausser der ächten ostindischen Art bringt man auch eine falsche, welche dunkelroth od. schwarzgrau aussieht, aus Jamaika u. Virginien (von Smilax Pseudo-China L.)

Chine (point de la), s. Bergame.

Chiné und Chinée, nennt man in Frankreich jedes auf geflammte Art od. mit flammigen Mustern gewebte Zeug. So hat man z. E. Velours chinés, geflammte Sammete; Satins chinés, geflammte Atlasse; Taffetas chinés od. flambés, u. s. w. Die letztern sind 7/12, auch wohl nur 1/2 Stab breit, aber in der Güte so stark als ein halber Grosdetours. Man hat ihrer mit Streifen, Mustern, ꝛc. zu Manns- und Frauenkleidern, zu Möbeln, ꝛc. Die schönsten liefert Lyon. Draps chinés oder flambés, heißen wollene flammirte Tücher, die zu Brünn in Mähren verfertigt werden, und 7/8 Elle breit sind.

Chinesischer Tusch, s. Tusch.

Chinesisches Papier ist ein in China aus der zweiten Rinde des Bambusrohrs verfertigtes Papier, wovon die Bögen, bei einer verhältnißmäßigen Breite, oft 9 Fuß lang sind.

Chinesisches Porcellan, s. Porcellan.

Chinirte oder geflammte Zeuge, s. Chine.

Chints oder Zitze, s. Chits und Catun.

Chiques, in Frankreich, insonderheit zu Alais, die geringeren Sorten der Landseide, welche nur zu Nähseide verarbeitet werden können.

Chitabully, eine Art ostindische Baftas. Ausser den unter dem Artikel Baftas angezeigten, führt die dän. asiat. Gesellschaft auch noch folgende Sorten zu: feine Sorte, 18 Ellen lang und 1 3/8 bis 1 7/16 breit; zweite feine Sorte, 17 1/2 bis 18 E. lang, 1 3/8 E. auch wohl nur 1 5/16 E. breit; Mittelsorte, 16 1/2 bis 17 E. lang; feine A. B. u. C. bezeichnet, 17 1/2 bis 18 E. in der Länge und 1 3/8 bis 1 5/16 in der Breite; dergl. 17 bis 18 E. lang u. 1 3/8 bis 1 5/16 breit; dergl. Mittelsorte, 18 E. lang und 1 3/8 bis 1 7/16 breit; endlich noch eine kurze Sorte, 16 bis 17 Ellen lang.

Chits, sind weisse oder bunt gemalte baumwollene Catune, die in verschiedenen Gegenden von Ostindien, vornehmlich in Bengalen und auf der coromandelschen Küste verfertigt, und in großer Menge theils nach Europa, theils auch nach Afrika und Amerika ausgeführt werden. Es gibt von dieser Waare vielerlei Arten. Diejenigen, welche die holl. ostind. Kompagnie zum Handel bringt, bestehen in gemalten Chits Palicol, 1 7/8 Cobid. breit und 12 1/2 bis 13 E. lang; dergl. welche 2 volle Cobidos in der Breite und gleiche

Länge wie die vorigen halten; dergl. gezeichnete Sorte, 2 1/2 E. breit und 9 E. lang; Chits Sadraspatnam, 2 E. breit, 13 E lang, von verschiedenen Preisen, nach Verhältniß der Feine; super verfeine gemalte Nagapatnam, 2 E. breit und 25 bis 25 1/2 E. lang; dergl. 2 1/2 E. breit und 17 bis 18 lang; Chits von Surate, 6/4 holl. Ellen breit und 12 E. lang; Chits Natrinam, 1 9/32 E. breit und 9 E. lang; Chits Dorquſees, eben ſo breit wie die vorigen, aber 11 1/2 bis 12 volle E lang; Chits Amedabat, 5/4 bis auf 1 5/16 E. breit und 9 E. lang; dergl. 1 7/16 bis 6/4 E. breit und 12 E. lang; Chits Chiaboutria, 4/3 Ellen in der Breite und 11 1/2 bis 12 1/2 E. in der Länge haltend; Chits von Patna, 1 7/8 bis 2 volle Cobidos breit und 24 bis 25 E. lang.

Die däniſch-aſiatiſche Geſellſchaft liefert Sorten, die 6 bis 6 1/2 kopenhagener Ellen lang und 1 3/8 bis 6/4 E. breit ſind; dergl. von nämlicher Länge, aber 1 5/8 bis 11/16 E. breit; dergleichen verſchiedene, 9 1/2 bis 10 E. lang und 1 3/8 bis 1 7/16 E. breit; dergl. von nämlicher Breite, aber 8 E. lang; dergl. ordinaire, 6 E. lang und 1 7/16 bis 1 9/16 E. breit; dergl. 6 E. lang und 1 7/8 breit; dergl. 5 1/2 bis 6 E. lang und 7/4 breit; Chits von Caſſimbaſar, 8 bis 9 E. lang und 6/4 breit; ganz kurze Sorte, 5 bis 5 1/2 lang und 1 5/16 bis 1 7/16 breit; dergl. 5 bis 6 E. lang, 1 5/8 bis 7/4 breit; dergl. 5/4 breit und 6 E. lang; endlich noch große Sorte, 17 bis 18 E. lang und 1 3/8 E. breit.

Die Franzoſen und Engländer führten uns folgende Sorten zu: Chits Séronges, oder weiſſe Sorte, welche zum Drucken geſchickt iſt. Die Stücke halter 6 Stab in der Länge und 3/4 in der Breite; Chits Mameudis, 1/2 Stab breit und 7 1/2 Stab lang; Chits broad, eben ſo lang und 3/4 breit; Chits Surat, 8 Stab lang; Chits Cadix smals, 2/3 breit und 6 Stab lang; Chits Jafferçons, 3/4 breit und 8 Stab lang; Chits Romauls, zu Schnupftüchern, 2/3 breit und 7 1/2 Stab lang; ſ. auch Catun.

Chocolade, Schokolade oder Schockolate, eine aus Cacao, Zucker, Vanille und anderm Gewürz zubereitete, braune, ins Röthlichte fallende Maſſe, die man zerreibt, und in Waſſer, Wein oder Milch kocht, einige Eyer daran ſchlägt, durcheinander quirlt, daß es ſchäumt, und wie Kaffee warm trinkt. Die Amerikaner waren die Erfinder derſelben; die Spanier aber haben das Getränk in Europa eingeführt. Es wird beſonders im ſüdlichen Europa, in Italien, Spanien und Portugal ſtark verbraucht. Die Schokolade iſt von verſchiedener Sorte und Zuſammenſezzung; nach Beſchaffenheit der Liebhaber, dünkt dieſe Art dem einen, jene dem andern die beſte: alles das hängt vom Geſchmacke oder von der Liebhaberey ab. Die gewöhnlichſte Zubereitung iſt ungefähr folgende: Man nimmt eine gewiſſe Quantität der größten und friſcheſten Cacaokerne, reibt ſie auf einem hohlen Steine über dem Feuer zu einem Brey, vermiſcht dieſen mit eben ſo viel weiſſem Moſcovade- oder Puderzucker. Wenn der Zucker mit dem Cacao wohl vermengt iſt, ſo thut man auf jedes Pfund Maſſe eine Schote Vanille und ein Quentchen feinen Zimmet, nach Belieben auch wohl etwas Ambra. Hierauf wird es nochmals unter den Stein gebracht und wohl durcheinander gearbeitet. Endlich gießt man den Brey noch warm in blechene Formen, und läßt ihn darin kalt werden und erhärten.

Die vorzüglichſte Gattung Schokolade kommt aus dem ſpaniſchen Amerika; in Europa aber liefern Liſſabon, Turin, Wien, Bremen, Stettin, Frankfurt a. M. Hamburg die beſten Sorten. In Frankreich und Italien verfertigt man auch Chocolade-Liqueur und Roſoglio. Dieſe gehören ſchon unter die feinern Liköre.

Cholets, ſind ſowohl graue, als weiſſe flächſene Leinen, welche urſprünglich in und um Cholet in Frankreich gewebt wurden, jezt aber nicht nur in andern Gegenden Frankreichs, ſondern auch in Schleſien, Böhmen und der Oberlauſitz häufig nachgemacht werden. Die deutſchen Sorten beſtehen vorzüglich in Leinen von der-

Digitized by Google

selben Art wie die grauen Platilles; sie werden meist ungebleicht zu Markte geschickt Man sortirt sie recht gleich, läßt sie fein mangeln, und so wie die Platilles royales appretiren. — Auch die Schnupftücher, welche in großer Menge in und um Coolet gewebt werden, führen den Namen Colets. Endlich gibt es auch gestreifte Coletleinen von verschiedenen Farben; jede Hauptgattung zerfällt wieder in verschiedene Unterarten, nach Verschiedenheit der Feine und Zurichtung. Alle diese Sorten werden in großer Menge nach Italien, Portugal, Spanien und Amerika verfahren.

Chondrillkraut, (Chondrilla), ein Sommergewächs mit zusammengesetzten Blumen und wollichten Saamen. Es wird in der Medizin gegen Verstopfungen gebraucht.

Chopines sind im französischen Glashandel die halben Bouteillen.

Chouankörner nennt man den Saamen einer noch unbekannten Pflanze aus der Levante, von grünlichter Farbe und von der Größe des Kohlsaamens. Man gebraucht sie mit zur Bereitung des Carmins. Auch die Federschmücker bedienen sich derselben zum Aufputzen der Federn.

Chouettes nennt man im französischen Corallenhandel die schönen großen ästigen und unbeschädigten Corallstücke für Naturaliensammlungen.

Chowtars, sind ostindische Nesseltücher, welche die Holländer von Patna zuführen. Es gibt verschiedene Arten derselben, z. B. eine erste, zweite, dritte und vierte Sorte, die nur in der Feine von einander unterschieden sind, und insgesammt 2 Cobidos in der Breite und 32 C. in der Länge halten. Eine besondere Sorte ist 2 1/4 C. breit, und so lang wie die vorigen. Das Stück kostet 9 bis 11 holländ. Gulden.

Chrätsch, im russischen Handel die grobe Sackleinwand, welche nach 1000 Arschinen gehandelt wird.

Chrysanthemum, s. Goldblume.

Chrysoberill, s. Berill.

Chrysocolla, s. Berggrün.

Chrysolit, Goldstein, (Chrysolithus) ein gelber, etwas grünlichter, edler Stein, der in Böhmen und Schlesien, auch in andere Gegenden Deutschlands ja sogar in Ostindien gefunden wird. Sein Werth verringert sich, wenn die Farbe mehr ins Grünliche fällt. Indessen ist dieser Edelstein nicht stark gesucht; ein Chrysolit, der 1 Karat im Gewicht hält, gilt noch nicht leicht über 15 bis 20 Thaler. Er kommt übrigens dem Smaragd am nächsten; auch kann er das Feuer aushalten. Wenn der Stein eine gelbgrüne Farbe hat, so gebührt ihm recht eigentlich der Name Chrysolit. Spielt er mehr ins Gelbe, so verwechselt man ihn schon mit dem Chrysopras. Hat er eine dunkelgrüne, ein wenig mit Gelb lavirte Farbe, so führt er den Namen Prasem.

Chrysopras, (Chrysoprasius, chrysopteron) ein Edelstein, der eine grüne mit Gelb gemischte Farbe hat. Es gibt ihrer mit rothen, weissen oder schwarzen Flecken, auch mit Goldstrichen, Die besten kommen aus den andern Welttheilen, vornemlich aus Ostindien und dem Orient, die geringern aus Böhmen, vom Riesengebirge und aus dem Münsterbergischen in Schlesien, nämlich aus der Gegend hinter dem Dorfe Kosennitz bei Nimpsch. Diese Art ist selten rein. Wenn dieses aber doch der Fall ist, so nimmt man sie gern in Ringen zu Hauptsteinen. Aus den schlesischen macht man Stockknöpfe, Dosen, Uhrgehäuse und mancherlei Schmuck.

Chrystall, s. Kristall.

Chuquelas, ostindische baumwollene und seidene Zeuge, mit breiten auch wohl schmalen Streifen. Sie halten 7 bis 16 französische Stab in der Länge, und sind 5/8 bis 5/6 breit. Die Franzosen bringen diesen Artikel zum Handel.

Chuselan, ein rother Franzwein, der über Cette ausgeführt, und nach Trommel gehandelt wird.

Chynlen (radix), eine chinesische Wurzel, die der schwedische Schifffahrer Eckeberg zuerst nach Europa gebracht hat. Sie ist cylindrisch, hin und wieder knotig gewunden, wie eine Schreibfeder dick, oder auch wohl dünner; übrigens runzlicht, fast schuppig, mit pfriemförmigen Borsten häufig bewachsen, dabei

Digitized by Google

zerbrechlich und von Farbe gelbroth. Sie hat keinen Geruch, aber einen sehr bittern Geschmack, und färbt den Speichel gelb. Sie wird ihrer magenstärkenden Kräfte wegen gerühmt, ist aber, selbst in ihrem Vaterlande (China) ein theurer Artikel.

Ciseben s. Rosinen.

Ciceres, s. Erbsen.

Cichorien, Hindläufte Wegwart, (Cichoreum, Cichorea) ein bekanntes Kraut, das theils in Gärten gezogen, theils an Wegen und auf Feldern von selbst wächst, und daher in zahme und wilde Art unterschieden wird. Die Blätter und Blumen, insonderheit der wilden Cichorien, eröffnen und temperiren, treiben den Harn, und führen die Galle aus, weswegen sie der Leber und dem Magen heilsam sind. Die Wurzel wird zu Frühlingskuren mit Brühe gekocht, und besonders gegen den Scharbock und alle Unreinigkeiten der Haut gebraucht. In Apotheken bereitet man daraus allerley Arzneimittel. Auch werden die Wurzeln mit Zucker eingemacht; vorzüglich aber fabricirt man aus ihnen jetzt in eigenen Cichorienfabriken Deutschlands, z. E. im Brandenburgischen, zu Meppen in Westphalen, zu Braunschweig, Hannover, Bremen, Cassel, Hamburg, Nordhausen ꝛc. eine Art Caffeepulvers, das Centner- und Pfundweise zum Handel kommt, und entweder unter den Caffee gemischt, oder als Caffeedecoct für sich allein von den Liebhabern getrunken wird. Man bringt diesen Artikel in zweierlei Sorten zum Handel, nämlich unter dem Namen des deutschen Caffee, oder des extrafeinen Cichorien- oder Gesundheitscaffee.

Die Stadt Braunschweig hat allein 24, Helmstädt 2, Holzminden 4 Cichorienfabriken, die sich nicht blos mit Zubereitung des Cichorien- und deutschen Kaffees beschäftigen, sondern die Cichorienwurzel auch zur Farbe zu bereiten wissen. Man schätzt den Absatz dieser Waare jährlich auf 115000 Rthlr. Der Artikel findet sich in Paketen aus blauem Papier von ganzen, halben, auch viertel und achtel Pfunden.

Cider, Obstmost ist ausgepreßter Apfel- oder Birnsaft, der häufig in Thüringen, Franken, am Rheine, in der Schweiz, so wie auch in Frankreich und England verfertigt wird. Man treibt damit einen beträchtlichen Handel. Dieser Most wird ordentlich gepreßt, in Fässer gefüllt, und in frische Keller gelegt, wo man ihn wie den Weinmost vergähren läßt, und hernach zum Handel bringt. Aus den geringern Sorten macht man Cideressig und Brantwein. — Cidre paré, heißt in Frankreich ein abgelegener Cider, der seine allzugroße Süssigkeit verloren hat, dagegen aber eine gewisse Schärfe äussert, die dem Geschmack mancher Weine gleichkommt. Er hat dann eine Farbe wie Bernstein.

Man unterscheidet den Cider in Aepfel- und Birncider; den ersten wieder in süßen, der von Nonpareil, Permain und ähnlichen Aepfelsorten gemacht wird; in Sommerfruchtcider, der schwächer an Geist ist, Winde im Leibe hervorbringt, übrigens einen angenehmen und pickanten Geschmack hat. Man zählt ihn aber doch immer nur unter die Mittelsorten des Ciders überhaupt. Winterfruchtcider wird von wilden und etwas herben Aepfeln gemacht. Dieser ist weinartig und stark, und gibt die Arten, die man in Frankreich cidres durs nennt. Der, welcher den reinsten Geschmack hat, und weder nach der Frucht, noch nach einer fremden Substanz schmeckt, ist der beste. Der von Wildlingen muß lange liegen, ehe er seinen herben Geschmack verliert endlich aber bekommt er eine Güte wie wirklicher Wein. Man füllt ihn am besten auf Brantwein- oder Weingebinde, die schon gebraucht sind. Nur müssen die letztern von etwanigen Weinstein gesäubert und mit heissem Wasser wohl ausgespühlt worden seyn. Einige schwefeln auch die Gebinde vorher. Der sogenannte Vorlauf, oder das Erste, was aus der Presse läuft, ist das beste. Dies wird besonders aufbewahrt, und gibt die herrlichste Sorte.

Sommerfruchtcider ist nach Verlauf von 6 Monat in seiner Vollkommenheit; Herbstfruchtcider

erst, nachdem er ein Jahr gelagert hat; Winterfruchtcider erst in 2, 3, 4 bis 5 Jahren.

Der Birncider wird nur von den Früchten gezogener Bäume gemacht. Man nennt ihn in Frankreich Poiré. Der in der ehem. Normandie im Pais de Caux ist von vorzüglicher Güte. Man läßt ihn in Flaschen von gebrannter Erde gähren, hernach schäumt und sprudelt er wie Champagner, und ist vom weissen Wein nicht zu unterscheiden. Der französische Cider wird in Tonneaux, Orthöft, Pipen, Poincons und Tiercons zu Markte gebracht.

Der französische und englische Cider wird jetzt, als ein dem Schiffsvolk sehr gesundes, und dem Skorbut widerstehendes Getränk häufig mit auf Seereisen genommen. Unter den englischen Cidern wird der aus Hereford-Shire am höchsten geschätzt. Auch Worcester, Glouceſter, Devon und Sommerset liefern dessen sehr viel. Es gehen davon jährlich allein nach London über 20,000 Hogshead oder Orhöft, jedes zu 63 Gallons.

Aus den geringern Ciderſorten wird Essig gemacht. In Deutschland macht man bei Aschaffenburg, Frankfurt am Mayn, ꝛc. Obstwein oder Cider, der, wenn er einige Jahre gelagert hat, vom guten Wein aus Rebensaft kaum zu unterscheiden ist.

Cigarren, Segarres, Cigales. Cigarros, sind kleine und dünne Röllchen Tabak, welche man anzündet, und so ohne Pfeife raucht. Man handelt sie in Bündeln, die zusammengebunden sind. Erst seit etlichen zwanzig Jahren sind die Cigarren aus Westindien nach Deutschland gebracht worden. Wilde oder nur halb kultivirte Menschen in Amerika waren es längst gewohnt, ein zusammengerolltes trockenes Tobacksblatt an dem einen Ende anzuzünden und mit dem andern in den Mund zu nehmen, um so zu rauchen. Die Spanier ahmten diese Methode unter den Europäern zuerst nach. Jetzt ist sie auch in Deutschland und in andern Ländern schon sehr verbreitet; unser Vaterland hat sogar schon, z. B. in Hamburg und Altona Cigarrenfabriken, wo die Cigarren aus verschiedenen Tabacksblättern, z. B. aus Havannah, Portorico, Lissabon, aus Ungarischen Blättern, Nürnberger Blättern ꝛc. (durch Einweichen, Pressen in rinnenformigen Behältnissen ꝛc.) bereitet werden.

Die hellen röthlichgelben Cigarren werden den dunklen oder schwarzbraunen gewöhnlich vorgezogen; und solche vorzüglichere Cigarren sind die aus den Havannah-Blättern. Friedrich Wilmans in Frankfurt a. M. verkauft Havannah-Cigarren in Kisten von 1000 Stück zu 50 bis 80 Gulden; andere Cigarren eben so von 18 bis 40 Gulden.

Cinae semen, s. Wurmsaame.

Cinara, s. Artischocken.

Cinders s. Steinkohlen.

Cineres clavellati, s. Pottasche.

Cineres Jovis, s. Zinnasche.

Cinis s. Asche.

Cinis infectorius, s. Waidasche.

Cinnabaris, s. Zinnober.

Cinnabaris Antimonii, s. Spießglas.

Cinamomum, s. Zimmet.

Cintas heißen im spanischen Handel allerlei Bänder. Man schickt sowohl seidene als reiche Bänder in großer Menge aus Deutschland und Frankreich nach dem spanischen Indien.

Ciotat, ein vortreflicher und überaus angenehmer Muskatellerwein, der um Ciotat in der ehem. Provence gezeugt, und weit und breit verfahren wird. Man handelt ihn in Flaschen abgezogen.

Circaſſienne, ein dem Grosdetours ähnliches Zeug, mit kleinen geköperten Streifen von einer andern Farbe, als der Grund ist. Es ist 5/12 Stab breit, und in Stücken von ungleicher Länge. Man macht es zu Lyon und in der Schweiz.

Cirkel, ein bekanntes Werkzeug, das zu allerlei Ausmessungen gebraucht wird. Es gibt gemeine, einfache, und zusammengesetzte Arten. Cirkelschmiede und mechanische Künstler verfertigen dieselben. Die besten Cirkel von aller möglichen Art fabriciren die Engländer. In Deutschland werden vor-

Digitized by Google

züglich viele zu Nürnberg und Augsburg gemacht. Die Cirkel in den Reißzeugen oder mathematischen Bestecken (Stockcirkel, Reißcirkel und Haarcirkel) sind von Messing mit stählernen Füßen. Von solchen Instrumenten wird eine vorzügliche Genauigkeit gefordert. Haarcirkel heißt ein sehr genau verfertigter Cirkel, womit man sehr feine Theile messen oder abstecken kann. Wenn dieser Cirkel einmal gestellt ist, so darf er sich nicht leicht verrücken. Der Fuß des Werkzeugs bekömmt statt des Zapfens eine Feder, welche in dem Messing versenkt ist, und mit einer kleinen Schraube befestiget wird. Man kann durch diese Angel oder Feder den Fuß des Cirkels mittelst der Stellschraube auf das genaueste oder auf ein Haar stellen, wovon das Instrument auch den Namen führt.

Die Güte der Cirkel in Reißzeugen beruht hauptsächlich auf den Füßen und Spitzen, die immer aus Stahl verfertigt und gut gehärtet seyn sollten, und auf das Gewinde. Letzteres muß beym Oefnen und Schließen des Instruments eine stets gleichförmige Bewegung verrathen, nicht bald loser, bald fester gehen.

Man hat auch Brillencirkel, fr. compas à lunette; Steckcirkel, Reißcirkel, compas à pointes changeantes; Bogencirkel, compas d'artisan; Taster- oder Dickcirkel, compas sphérique, courbé ou d'épaisseur: Stangencirkel, compas à verge; Federcirkel, compas à ressort; Reductionscirkel, à coulisse; Proportionscirkel, compas de proportion; u. s. w. Die meiste Cirkel, welche die Metallarbeiter gebrauchen, sind ganz von Eisen oder von Stahl, oder von Eisen mit stählernen Füßen.

Cirsaka s Cirsacca, oder Sirsacca, ein Zeug von reicher Art, eigentlich eine Zusammensetzung von Atlas, Tissu d'or und Fond d'or. Es wird mit dem Cylinder gepreßt und brilliantirt, wodurch ihm das Rauhe oder Hervorspringende benommen wird. Man macht diesen Artikel zu Lyon, und verbraucht ihn theils zu Damenkleidern, theils zu Westen für Mannspersonen.

Die ostindischen Cirsaccas, oder Sirsaccas sind streifige und gegitterte baumwollene mit Seide vermischte Zeuge, welche die holländische, engl. ostind. Kompagnie, die dän. asiat. Gesellschaft und auch die Franzosen zum Verkauf bringen. Die französische Sorte ist 2/3 bis 5/6 St. breit und 8 bis 14 St. lang. Die holländische Waare besteht in Sirsacca von Heniacaly, 2 Cobidos breit und 30 E. lang, zu 42 Fl.; dergleichen zweiter Sorte zu 45 Fl., und in feiner Sorte zu 48 Fl. das Stück. Die dänische Kompagnie bringt nach Europa Zirzacks oder Sirsacker, welche 10 bis 11 kopenhagener Ellen lang und 1 3/8 bis 1 7/16 E. breit sind; eine andere Sorte hält 22 Ellen in der Länge, und ist 1 7/16 E. breit; endlich eine superfeine Sorte ist 1 3/8 bis 1 7/16 E. breit und 21 bis 22 E. lang.

Rouen und Lyon liefern aus ihren eigenen Fabriken noch andere Arten dieser Gewebe, die denselben Namen führen. Bei diesen ist der Grund Baumwolle, die Streifen aber sind Seide mit Gold und Silber; dazwischen sind kleine reiche Blumen eingewebt. Diese können eben so, wie die ostindischen, gewaschen werden, ohne daß die Zeuge im mindesten von ihrem guten Ansehen verlieren. Man verbraucht diesen Artikel zu Frauenskleidern, Schlafröcken, ꝛc. Sie sind 7/16 Stab breit, und halten in der Länge 30 bis 40 Stab. Endlich macht man auch an eben diesen Orten Sirsaccaswesten mit Bordirungen von Gold, Silber, ꝛc.

Citronen, (Citrea, Mala citria, Cedromela) sind die bekannten, angenehmen und gesunden Früchte des Citronenbaums, (Citrus medica L.) Dies Gewächs stammt ursprünglich aus Afrika her; es wird in allen mittäglichen Ländern Asiens, besonders in China, in großer Menge angetroffen, und gedeiht unter den europäischen Ländern vorzüglich in Italien, Spanien, Portugal, den welschen Konfinen, und hie und da im südlichen Frankreich. Es kommt zwar auch in den Gärten kälterer Gegenden fort, wenn es durch Gewächshäuser gegen die Kälte des Winters verwahrt wird; indessen erreichen dann die Früchte bei weitem den Grad der Vollkom-

Digitized by Google

menheit nicht, der ihnen in wärmern Gegenden eigen ist. Mit den Citronen wird durch ganz Europa, und zum Theil auch in den übrigen Welttheilen ein starker Handel getrieben. Des Jahrs werden viele 100,000 Kisten nach den Seestädten gebracht, und von da weiter verfahren. Das meiste von dieser Waare liefern Nizza und Mentone in den sardinischen Staaten, Triest und Fiume, Roveredo, Bogliacco, Gargnano, Torbole in den italienischen Konfinen von Tirol, Kalabrien im Neapolitanischen, Faro in Portugal, Mallaga und Velez-Mallaga in Spanien, und der ehem. genuesische Freistaat. Die genuesischen heißen im Handel fünflegige Kisten-Citronen, und die, welche die Gegenden am Lago die Garda liefern, siebenlegige. Die genueser, triester und messinischen halten nach der Größe der darin liegenden Früchte, zwischen 500 bis 600 Stück, die gardseeischen oder großen Kisten, 7 bis 800, und endlich die spanischen und portugiesischen 400 bis fünfthalbhundert Stück.

Nach den türkischen Ländern, den Gegenden am schwarzen Meere, ꝛc. liefert die Insel Scio im Archipelagus sehr viel von diesen Früchten; so auch Citronensaft oder Lemoniensaft in Fässern von 450 bis 500 Ockas. Beide Arten kommen landwärts über Brody, Tarnepole, ꝛc. bis nach Lemberg, Krakau, ꝛc.

Die Italiener unterscheiden die Citronen noch durch verschiedene besondere Namen. Sie nennen Cedrato di Firenze, die dünnschälige Cedratcitrone, von süßlichem Geschmack und angenehmen Geruch; Lumia di Valenza, die runde, wie auch eyrunde große, süße Citrone; Bernoccolo, die große Cedratcitrone, mit höckerigter Schale; Lumia und Luminella, süße Citronen; Lumia agra, saure Sorten. Bergamotti und Piretti, sind birnförmige Cedri, von welchen die eine Sorte Cedro a braccbe di Tedesco, Citrone in deutschen Hosen, heißt; s. auch Augustaruoli.

Alle Theile von den Citronen können genutzt werden; die innere und äussere Schale, das Fleisch, der Saft, sogar die Kerne, haben ihren Verbrauch, sowohl an Speisen, als in Arzneien. Die Schalen werden entweder getrocknet, und Ballenweise für die Brantweinbrenner zum Handel gebracht; oder man macht sie frisch mit Zucker, oder auch in Syrup ein, und liefert sie unter dem Namen Citronat oder Succade an die Kaufleute. Von trockenem Citronat kommt das meiste aus den Genuesischen, hingegen Succade aus Spanien, von der Insel Madeira, ꝛc. Unter den getrockneten Schalen, oder wie man sie zu Hamburg nennt, Limonschell, zieht man im Handel die vor, welche in Viertelschnitten sind, auch schön gelb und frisch aussehen; solche bekommt man von Mallaga, Lissabon und Porto. Die dicken, länglicht geschnittenen und veralteten hingegen werden wenig gesucht. Die frischen Citronen kommen nicht nur in Kisten und Lägeln, und diese wieder in Päcken zum Handel, sondern man läßt sie auch in Fässer packen, worein 20 und mehr Kisten gehen. Auf letztere Weise lassen sie die Häuser in Deutschland, Polen und anderwärts, welche die Waare bei herannahendem Winter aus Italien zu Lande kommen lassen, in Triest, Wien oder Prag umpacken, und die Gebinde mit Baumwolle ausfüttern, damit die Früchte unterwegs weniger von der Kälte leiden.

Die Citronen werden übrigens nicht immer blos in Kisten eingelegt, sondern auch oft Stück vor Stück mit Papier umwickelt verpackt. Für die besten unter solchen Früchten hält man die, welche recht dünnschälig dabei schwer und saftreich sind. Da die Waare an sich leicht verdirbt, so wird auch bei den Citronen-Handel viele Vorsicht erfordert. Es ist gefährlich, wenn sich der Kaufmann mit zu vielem Vorrath, besonders an Sommer-Früchten, versieht. Auch muß man bei denen, die man auf dem Lager hält, fleißig nachsehen lassen, ob hie oder da Stücke angefault sind, diese dann wegnehmen, und wenn es nöthig wäre, frisches Papier einlegen; denn sonst steckt gar bald die kranke Frucht die umliegenden gesunden auch an, und alle in der Kiste gehen endlich darauf. Ueberhaupt verlangt diese Waare fri-

Digitized by Google

sche, trockene und reinliche Keller.

Ein großer Theil der Citronen, die zu weiten Reisen bestimmt sind, und sich lange halten sollen, werden noch halb grün und unreif von den Bäumen abgenommen und verpackt. Dies ist besonders der Fall mit denjenigen, die aus Sizilien, Spanien und Portugal nach unsern Seestädten verschifft werden. Diese müssen im Keller noch nachreifen, und sind freilich niemals so gesund, als eine auf dem Baum reifgewordene Frucht. Mit den eingesalzenen oder marinirten Citronen, eigentlicher Lemonien, wird besonders von Mallaga, Genua und Messina aus, ein ansehnlicher Handel getrieben. Man bringt diese in Orthöften zum Handel. Mit Lemon- oder Citronsafte, der aus diesen Früchten gepreßt ist, geschieht dasselbe. Man verbraucht diesen Artikel theils in Suppen, Brühen und Speisen, wie z. B. in Polen und Rußland, theils aber auch in Färbereien. Er ist in Pipen, halben Pipen und Orthöften. Zu Seereisen ist es sehr rathsam, den Citronensaft in ein Mus einzudicken, da alle Bestandtheile dieser Früchte überhaupt nicht lange vor der Fäulniß sich konserviren lassen. Man bereitet das Mus aus dem ausgepreßten, durch Abklären oder Durchseihen gereinigten Safte, den man in einem weiten steinernen Gefäße, das in einem fast bis zum Kochen erhitzten Kessel voll Wasser steht, zur Dicke eines Syrups condensirt. Je langsamer dies geschieht, desto besser wird das Mus. In Indien dickt man es daher durch Hülfe der Sonne ein. Wird es durch Feuer verfertigt, so muß man wenigstens 12 bis 14 Stunden Zeit dazu verwenden. So läßt sich der Saft viele Jahre lang gut erhalten. Ein solches hernach mit Wasser verdünntes Mus läßt sich schwer vom frisch ausgepreßten Safte unterscheiden. Damit es zugleich den angenehmen Geruch habe, so pflegt man kurz vorher, ehe es vom Feuer abgenommen wird, etwas gelbe Citronschaale zuzusetzen. Zu Marseille und Toulon wird das Mus in großen Quantitäten verfertigt, und von da nach den übrigen französischen Seeräfen zum Gebrauch für die Hospitäler und Seefahrer verschickt. So kann man diesen Saft auch zur Limonade, zum Punsch, ꝛc. bequem anwenden. — Was das ausgepreßte Oel aus den frischen Schalen betrift, so sehe man den Artikel Cedroessenz.

Citronenholz ist eine amerikanische Holzart, das unter dem Namen Jamaica rose wood nach England kommt. Es ist schwer, dicht, öligt, harzgelb oder citronengelb. Auch sein Geruch ist citronenartig. Man erhält es in Stücken von 1000 Pf. und verarbeitet es, da es eine herrliche Politur annimmt, zu feiner Tischlerwaare. — Das kostbare Citronenholz der Alten ist wahrscheinlich eine Art Cedernholz.

Citronenöl, s. Cedroessenz und Citronen.

Citronensaft s. Citronen.

Claires, eine Art Kammertuch oder Cambrayleinwand, die jetzt besonders zu Valenciennes in großer Menge verfertigt wird. Die Waare besteht aus zweierlei Sorten, nämlich aus 2/3 und 3/4 Stab breiten. Sie halten beide 12 1/2 dasiger Ellen in der Länge.

Clairet, nennt man in Frankreich verschiedene Sorten Weine, unter andern den Graves- oder Picoardan-Wein, der über Bourdeaux in alle Gegenden von Europa verfahren wird. Ferner nennt man Clairet, Paillet oder Bleichert, einen guten, gesunden und leichten Wein, der um St. Jean-pied-de-Port in Nieder-Navarra wächst. Der aus Chateau-renard wird von Avignon zum Handel gebracht. Dieser ist ein trefflicher weisser Wein. Ueber Clairet de Calvisson, s. Calvisson.

Clamesi, ein gemeiner französischer Stahl der in viereckigten Stücken oder Stangen von etwa 4 Zoll in der Dicke zum Handel gebracht wird. Er kömmt aus Limosin, und ist unter den verschiedenen Sorten, die diese Gegend liefert, der wohlfeilste.

Classi di seta, auch Vintilizzi, nennt der Italiener rauhe seidene Zeuge, die 2 Palmi breit sind, und zu Unterfutter dienen.

Clausuren nennen wir die Schlösser, welche besonders an den Gebet- und andern Andachtsbüchern, Portefeuillen,

Digitized by Google

u. dgl. angebracht werden. Sie sind Arbeiten der Clausurmacher oder Gürtler, und werden von allerlei Materie und in verschiedene Gestalt verfertigt. Sie waren vor Jahrhunderten viel gebräuchlicher, als gegenwärtig. Vorzüglich berühmt sind die danziger Clausuren.

Clermont, ein rother französischer Muskateller, der über Cette zum Handel geht, und nach Orthoft verkauft wird.

Clincaille, Clinquaille. Hierunter versteht man alle Arten kurzer Waaren, die von Eisen, Stahl, Kupfer, Messing und Tombak gemacht sind. Clincaille de Balle, ist die schlechteste Dutzendwaare, so wie sie zu Auktionen, zum Meßverkauf, u. dgl. assortirt wird.

Clincant, oder Clinquant, s. Rauschgold.

Clinchamps, eine grobe hanfene Leinwand, die im ehem. Herzogthum Bar gewebt wird.

Clisson heißt eine weisse mittelmäßig flächsene Leinewand, die ihren Namen von Clisson, einer kleinen franz. Stadt führt, wo sie zuerst verfertiget worden ist. Sie ging besonders nach den französischen Inseln, und wurde da zu Hemden verbraucht. Sie hat zweierlei Breite, entweder 7/8 oder 7/12 Stab. Sie hält 20 pariser Stab in der Länge.

Cloche, zu Annonay eine Sorte Papier, die 14 Zoll und 6 Linien breit, 10 Z. und 9 L. hoch ist, und im Gewicht 6 bis 10 Pf. hält. Die Waare gilt nach Verhältniß der Feine 4 Livres und 16 Sous bis 6 Livres.

Clochepied, eine zugerichtete Seide, oder Organsinsorte, die aus 3 Fäden besteht, wovon erst zwey zusammen besonders, hernach diese wieder mit dem dritten Faden noch einmal zusammengedreht oder gezwirnt worden sind. Man gebraucht diese Seide in den Gazefabriken.

Coaks s. Steinkohlen.

Cobald, s. Kobald.

Coccinilla, s. Cochenille.

Coccognidii semen, s. Kellerhals.

Coccoli, s. Cockelskörner.

Coccos, s. Cocos.

Cochenille, Coschenille, (Coccionella, Coccinilia) ist ein Insekt, welches gedörrt zur schönsten rothen Farbe, z. B. zu Scharlach und zu Carmin gebraucht wird. Man hat es fast bis auf die neuesten Zeiten sehr oft mit den Cochenillebeeren oder Scharlachbeeren verwechselt. Die Cochenille wird uns aus Südamerika, besonders aus Mexiko und Peru zugeführt, wo das Insekt auf verschiedenen Arten der Opuntia lebt. Das Weibchen hat einen platten Bauch und gewölbten Rücken, der mit Querrunzeln überzogen ist. Seine Haut ist dunkelbraun, sein Maul pfriemenförmig und steht dicht an der Brust. Es hat sechs braune, sehr kurze Füße und keine Flügel. Das Männchen ist länglicht, dunkelroth, hat zwey horizontal liegende auf dem Rücken etwas durchkreuzte Flügel, zwey kleine Fühlhörner am Kopfe und 6 Füße, die aber länger als beym Weibchen sind. Sein Flug ist nicht anhaltend, sondern es flattert blos und hüpft sehr selten. Sein Leben dauert nur einen Monat und endigt sich mit der Begattung. Das befruchtete Weibchen lebt aber einen Monat länger und stirbt nach dem Gebähren. Zuweilen legt es Eyer, zuweilen aber bringt es lebendige Junge zur Welt. Die Weibchen zeigen sich nach ihrer Geburt auf allen Theilen der Opuntia, wo sie sich festsaugen und ihr Leben endigen.

Man sammlet in Mexiko zwey Sorten: Wald-Cochenille (span. grana silvestra) und feine (span. graua fina) auch Mestequе nach einer Mexikanischen Provinz genannt. Letztere wird auf dem Nopal (einer Art Feigenbäumen, cactus cochenillifer) gezogen. Erstere ist viel kleiner und hat einen Baumwollenartigen Ueberzug, der zur Färberey ganz untauglich ist und ihr Gewicht vermehrt. Sie gibt also bey gleichem Gewicht weniger Farbe und ist wohlfeiler, als die feine Cochenille. Ihre leichtere und wohlfeilere Zucht hebt aber diesen Nachtheil auf, indem sie dieses wolligten Ueberzugs wegen weit besser Sturm und Regen aushalten kann. Durch fortgesetzte Kultur kann übrigens auch die Waldcochenille

Digitized by Google

vollkommener werden.

Nach der Sammlung tödten die Mexikaner das Insekt entweder in heissem Wasser, oder in Oefen und Pfannen über dem Feuer. Auf diese erstere Art erhält man eine bräunliche, ins Rothe fallende Cochenille; auf die andere eine aschgraue, die wie marmorirt oder gepudert aussieht; die aus den Pfannen endlich sieht schwärzlich aus, und scheint wie verbrannt zu seyn. Diese ist auch insgemein die schlechteste, und wird am wenigsten geachtet. Alle Sorten sind inwendig mit einem schönen rothen Staube angefüllt, der die kostbarste Farbe enthält. Das Cochenilleinsekt wird auch in Brasilien, auf etlichen von den Antilleninseln, und in andern sehr heissen Himmelsgegenden von Amerika gefunden. Die Waare wird aus Cadix verschrieben. Sie ist meistentheils in Suronen, auch manchmal in Fässern und Kisten, und wird bei Arobas zu so und so viel Ducados von 11 Realen gehandelt. Da bekanntlich die englischen Antillen einen starken Schleichhandel mit dem spanischen Amerika unterhalten, so trift es sich öfters, daß der Ausländer diese Waare auch mit Vortheil aus England ziehen kann; aber man muß alsdann in Ansehung der Güte schon mehr Vorsicht gebrauchen, als wenn die Cochenille aus Spanien verschrieben wird. Man vermischt sie in England häufig genug mit der Silvester- oder wilden Sorte, die nur etwa den vierten Theil so viel, als die ächte, werth ist. Gute und ächte Mestecha-Cochenille muß ganz trocken seyn, nicht dumpfig riechen, dabei aus dicken, schweren Körnern bestehen, den Speichel karminroth färben und keinen Staub bei sich führen.

Campechiana uennt man den Ausfall von der gesiebten Mestechasorte. Havarirte ist die, welche vom Seewasser benetzt worden ist, und deswegen niedriger im Preise steht. Renegrida nennt der Spanier die beste Sorte; Jaspeada, die jaspisfarbene oder aschgraue; Negra, die schwarze oder verbrannte. Die feine und gute Waare soll von aussen eine graue glänzende Farbe haben, und wenn man etwas davon im Munde kauet, muß sie wie gesagt, eine recht schöne rothe Farbe zeigen. Der Artikel ist übrigens großen Veränderungen im Preise unterworfen, die entweder von dem Anscheine zu einer guten oder sparsamen Sammlung, oder von den Spekulationen der Kaufleute, die damit handeln, hervorgebracht werden. Heutiges Tages sind sie freylich durch die politischen Ereignisse, wie alle Colonialwaaren, sehr theuer geworden. Da die Cochenille überhaupt ins Geld läuft, so hat der, welcher darauf spekuliren will, doppelte Ursache, sich nicht zu weit einzulassen. Zu Amsterdam und auf mehreren Plätzen wird die Cochenille bald gesiebt bald ungesiebt gehandelt; aber man geht am sichersten, wenn man nur auf rein gesiebte Waare sieht, denn der Cochenille-Staub gilt aufs höchste nur halb so viel, als die reine Waare kostet, und kann doch vom Lieferer gar leicht darunter gemischt werden. Betrügerische Leute stellen die Cochenille auch wohl in Keller und an feuchte Oerter, wodurch sie um 8 bis 10 Procent schwerer wird; oder sie pudern die braune, schwärzliche und unansehnliche Waare mit kreideartigen Dingen, und geben ihr einen falschen Anstrich.

Zu Amsterdam gibt man auf den Ballen, der unter 215 Pf. hält, 1 1/2 Pf. der zwischen 215 und 220 Pf hält, 2 Pf. der aber darüber hält, 2 1/2 Pf. Tara, und verkauft den Artikel mit 1 Procent Sconto und 3 Pf. Gutgewicht per Ballen. Cochenille wird übrigens zu Amsterdam nach antwerpener Gewicht, welches um 4 Procent leichter ist, gehandelt. Zu Cadix besteht man 22 Unzen Tara für den Ballen; zu London 1 Pr. Tara und 2 1/2 Proc. Sconto.

Cochenillbeeren s. Scharlachbeeren.

Cochlearia, s. Löffelkraut.

Cockelskörner, Fischkörner, Fischmonosaame, (Coccoli oder Cocculae orientales) it. cocoli di Levante, sind dunkelbraune Körner, in der Größe der Lorbeeren, aber etwas runder, mit einer runzlichten Haut umgeben, und von einem bittern Geschmack. Sie kommen von dem Fischkörnerbaume (Menispermum cocculus) der in In-

Digitized by Google

dien, z. B. in Ceylon, Malabar, Java und Amboina unter dem Schatten hoher Bäume auf steinigtem und felsigtem Meerufer wächst. Die besten sind die schweren und recht frischen; die leichten und wurmstichigen taugen nichts. Man bringt diesen Artikel aus der Levante, besonders über Venedig und Livorno. Der Artikel wird zum Fischfange angewandt, indem die Fische davon wie toll werden, und an der Oberfläche des Wassers mit den Händen ergriffen werden können. Die Indianer fangen durch dieselben Körner die Paradiesvögel, indem sie die Körner in Löcher werfen, worin sich Regenwasser gesammelt hat, das jene Vögel gern saufen. Auch dienen sie ihnen, Rehe und Ziegen zu fangen. In dieser Absicht vermischen sie dieselben mit der Frucht Jekos, wodurch die Thiere so dumm werden, daß sie mit leichter Mühe getödtet werden können. In der Medizin gebraucht man sie äusserlich als Kopfsalbe gegen das Ungeziefer.

Coconsblumen, s. Blumen, künstliche.

Coconshäute nennt man die nach dem Abhaspeln der Cocons übrig bleibenden Häute, welche man zu Wattseide, Floretseide und zu italienischen Blumen benutzt.

Codfish, s. Cabeljau.

Codichini, eine delikate Art italien. Fleischwürste, die Ferrara liefert, und die selbst ins Innere von Deutschland gehen. Man kocht sie in Suppen ꝛc.

Codille, hie und da die Heede vom Flachs und Hanf.

Cöllnische Erde, braune Umbraerde, welche von Cölln am Rhein durch ganz Europa verschickt, und von Malern und Anstreichern verbraucht wird. s. auch Umbra.

Cöllnische Mark ist ein Silbergewicht, welche man eintheilt entweder in 16 Loth, oder in 8 Unzen, oder in 256 Pfennige, oder 512 Heller, oder 4352 Eschen, oder 65536 Richtpfennige.

Cöllnisch-Garn, fr. fil de Cologne, auch fil-bas-Bréton, eine Art weisser Franzgarne, welche über Morlai ausgeführt werden. Es ist eigentlich Zwirn, der zum Stricken, von den Schustern zum Annähen der Quartiere, und von den Webern zu den sogenannten Speculations, eine Art Zeuge, verbraucht wird. Man verkauft diesen Artikel Pfundweise nach verschiedenen Sortimenten und Nummern.

Coeruleum berolinense, s. Berlinerblau.

Coeruleum montanum, s. Bergblau.

Coffaire, eine Art von levantischem Baumwollen-Garn, das aus Alexandrien in Aegypten nach Marseille gebracht wird.

Coffee, s. Caffee.

Cogmary, sind Cassas, welche die Dänen aus Ostindien holen; sie sind 29 bis 30 Ellen lang und 1 9/16 bis 1 5/8 E. breit.

Colchicum album, s. Hermodatteln.

Colchicum commune, s. Wiesenzeitlose.

Colcothar, s. Caput mortuum.

Colette, eine Art deutscher Leinewand, die von Hamburg und Holland aus, besonders nach den canarischen Inseln geht. Sie ist eigentlich das Rosenlinnen aus dem Osnabrückischen.

Colla caravélla, in Italien der Lederleim.

Collapiscium, s. Hausenblase.

Collata (tela) auch tela imbeevuta di colla, nennt der Italiener die Steifleinwand, welche aus verschiedenen Gegenden von Deutschland, insonderheit aus Schlesien und Schwaben zugeführt wird.

Colletepieholz, Colontopieholz ein sehr schönes hartes, aber schwer zu bearbeitendes Holz, das aus Westindien nach Europa kommt und verschiedentlich gefärbt ist. Eine Sorte desselben heißt Tiegerholz, holl. Tygerhaut.

Collioures, s. Roussillonwein.

Colombier, oder Imperial, eine gewisse Sorte Papiers von Annonay, die 31 Zoll und 9 Linien in der Breite, 21 Zoll in der Höhe, und 80 bis 120 Pf. im Gewicht hält.

Colombinlack, eine Gattung Florentinerlack in kleinen länglicht viereckigten Stücken, die von Venedig zum Handel gebracht wird.

Colophonium, Geigenharz, ist die dunkelrothe harzige Masse, welche nach Destillirung des Terpentins aus

dem Lerchen- oder Fichtenbaume zurückbleibt. Wenn es von dem Terpentin selbst gekocht wird, so heißt es in den Apotheken nicht Colophonium, sondern Terebintina cocta. Diese Sorte muß in großen Stücken, dabei gelblicht und durchsichtig seyn. Das Geigenharz wird von den Musikanten zum Bestreichen der Violinbögen, in der Medizin aber unter die Pflaster genommen. Auch manche Künstler und Handwerker gebrauchen es bei ihren Arbeiten. Z. B. Klempner, Zinngießer und andere Metallarbeiter beim Löthen.

Coloquinten, Wildkürbis, (Colocynthis, cucurbitha silvestris) sind Früchte einer einjährigen Pflanze, (Cucumis colocynthis L.) die zu den Kürbisarten gehört, und in den ganz ungebaueten Gegenden auf der Insel Cypern, in Aegypten, im wüsten Arabien, und in andern Ländern des Orients wild wächst. Die Landleute sammeln diese Früchte, wenn sie reif sind, und bringen sie so in die Städte zu Verkauf. Sie sind meist kugelförmig, wohl einer Faust groß, und mit einer weissen lederartigen Haut überzogen; sie haben ein sehr leichtes, schwammiges Fleisch, von überaus bitterm und widerlichem Geschmack, so daß auch denen, welche damit umgehen, alles bitter schmeckt und riecht. Zwischen dem Fleische sitzen sehr viele weisse oder gelbe Samenkörner wie unsere Melonenkörner gestaltet. Diese haben schon weniger Bitterkeit und Schärfe in sich, als die Frucht selbst. Die Insel Cypern schickt jetzt das meiste von dieser Waare zum Handel; der größte Theil geht nach Amsterdam, Livorno und Hamburg. Etwas wird auch nach Marseille, Venedig und Triest geschickt. Der Artikel kommt in Kisten von 1 1/2 Cantar, die ungefähr 200 Pf. leipziger Gewichts halten. Wenn die Waare ohne Tadel seyn soll, so müssen die Aepfel noch ganz und unzerstückt, groß, weich, leicht, aber doch zugleich markigt, und ohne viele Körner seyn. Zu Amsterdam werden die Coloquinten netto Tara verkauft, wobei der Käufer 2 Procent für Gutgewicht und noch 1 Procent für baare Bezahlung abzieht. Man hält übrigens diese Früchte für eines der heftigsten Purgiermittel aus dem ganzen Gewächsreich. Man braucht sie auch in den Färbereien zur schwarzen Farbe, und thut davon unter den Bücherkleister, um die Würmer davon abzuhalten. Man muß übrigens diese Waare vor der Feuchtigkeit sehr ich Acht nehmen, weil sie sonst gar leicht verdirbt.

Columbawurzel, eine Wurzel, die von Colombo auf der Insel Ceylon zum Handel gebracht wird. Wir bekommen sie aus Holland und England, und zwar getrocknet und in Scheiben geschnitten. Die ein- bis zweizölligen walzenförmigen Stücke haben einen aus dem Dunkelbraunen ins Gelbliche, Weißliche oder mehr ins Schwärzliche fallenden festen Kern, der mit einer zarten, schwammigen, runzlichten, eisenfarbigen Rinde bedeckt ist. Der Geschmack ist bitter. Sie wird Unzenweise gehandelt. Man muß diesen Artikel in Gläsern, die doppelt mit Papier und Blase verwahrt sind, halten, und an kühlen Orten aufheben, wenn er seine Kraft fortbehalten soll. Er wird in den Apotheken gebraucht.

Columboholz, heißt die stärkere Sorte vom Adlerholz. Es ist purpurroth von Farbe, hat einen angenehmen Geruch, ist dabei hart und schwer. Man bekommt es aus China und Ostindien, und verbraucht es zu feinen Tischlerarbeiten; s. auch Aloeholz.

Columbrinum (lignum), s. Schlangenholz.

Combe (de la), in Frankreich, die bessere Eisensorte aus Russillon.

Combourgs, nennt man tanfene Linnen, die zu Dinan und andern Gegenden Frankreichs in Menge gewebt, und über Nantes und Dinan verschickt werden. Sie sind 3/4 breit und 100 Stab lang, und gehen insonderheit nach den französischen und spanischen Kolonien. Man unterscheidet sie in ordinaire Sorte und Bazonge-Combourgs. Letztere ist die vorzüglichste.

Comeau, ein guter Burgunderwein, der über Nuits zum Handel kommt. Er muß aber ein paar Jahre liegen, ehe er trinkbar ist. Man handelt ihn in Queves von 500 Pinten.

Comenius lapis, s. Topfstein.

Cometta, eine vortrefliche Art Rosinen, welche um Spoleto in Italien gezeugt wird.

Compositionen, s. Metallkompositionen.

Compositionssteine, s. Glasflüsse.

Compositionswaare, s. Metallkompositionen.

Compte, s. Goutte de lait.

Comptes brodes, auch Contrebordes sind gewisse Glasperlen, die zum Negerhandel und nach Afrika gebraucht werden. Es gibt davon dreierlei Sorten, die diesen Namen führen, nämlich Nro. 36. 37. und 38. Sie sind entweder roth mit gelben Blümchen, oder haben blauen Grund mit weissen Blümchen. Ihre Form ist rund, und sie halten 4 Linien im Durchmesser.

Concent, Conzent, Polamit oder Polemit, sind wollene etaminartig gewebte Zeuge, die sich von Etamin bloß durch den stärker gedrehten Faden unterscheiden. Man hat zwar auch seidene, die eigentlichen aber sind nur von Wolle. Es gibt breite und schmale Conzente, gedruckte, gestreifte, u. dgl. Alle diese Sorten haben wieder verschiedene Nummern, sind von unterschiedlicher Güte und Preise, so wie auch die Farben theils ächt und fein, theils nur schlecht gemacht werden. Die größte Menge von diesen Zeugen liefert Erfurt, wo besonders dreiund vierdräthige Polemite verfertigt werden, ferner Gera im Voigtlande, Berlin, 2c. Die Manufaktur zu Linz in Oesterreich fabrizirt besonders schwarze Conzente von Nro. 4. 6. und 7., auch feine und superfeine dergleichen; endlich schmale Sorten, feinfärbige, gestreifte, u. s. w. Die Schmidtsche Fabrik zu Neugedein in Böhmen liefert 5/6 breite, 42 Ellen lange.

Conchae, s. Muscheln.

Condrieur, ein guter weisser Franzwein, von Forez, der über Lyon und Cette ausgeführt wird. Er hat lange den Ruf nicht mehr, den er ehedem hatte. Der Graves und Mulseau haben ihn bei Trinkern von feinerm Geschmack verdrängt. Man baut ihn besonders häufig bei Roanne. Er hält sich noch länger, als der Burgunder, und wird nach Orthoft gehandelt.

Confectio Alkermes, s. Kermes.

Confekt, (Confecta). Diese Benennung kann alles in sich begreifen, was von Früchten, Gewächsen, Wurzeln, Rinden, Körnern, u. dgl. mit Zucker überzogen und eingemacht, auch in allerhand Formen und Figuren von Zucker gebildet ist. Es wird dies hauptsächlich bei Gastereien und auf den Tafeln reicher Leute verbraucht. Man hat diese Waare ehedem stark aus der Fremde, besonders aus Frankreich, kommen lassen; aber jetzt machen sie unsere Zukker- und Confekt-Bäcker allenthalben selbst. Es gibt der Sorten des Confektes gar viele, doch sind hauptsächlich zwei, eine aus lauter Zucker oder Minderfein, die andere aber aus Stärkmehl und Zucker zubereitet.

Confituren, Conditoreiwaaren. Hierzu gehören bunte Bisame, Zimmet, Peindzucker, candirte Ammern, Aprikosen, Bohnen, Citronschalen und Limönchen, Hagebutten, Himbeeren, Ananas, Hörlitzen, Johannisbeeren, Kirschen, Birnen, Aepfel, Nüsse, Orangeschalen und Blüten, Cedratfrüchte, Quitten, Rosenäpfel, Stachelbeeren 2c.; mit Zukker überzogener Anies, Calmus, Coriander, Cubeben, Fenchel, Kümmel, Nelken, Mandeln, Zimmet; gebrannte Mandeln, candirter, in Syrup eingelegter, gebackener u. gegossener Ingwer, bunte Küchelchen, Mandelbackwerk, Morschellen, Sternküchelchen, Zuckerbrod u. viele andere Artikel.

Connessirrinde, (Cortex Profluvii, sive connessi) engl. Connessi-bark, Tilicherry-bark, die Rinde vom ruhrstillenden ostind. Oleander, mit eirunden, scharf zugespitzten, gestielten Blättern (Nerium antidysentericum L.) welche die Engländer von der coromandelschen Küste zum Handel bringen. Auswendig ist sie schwärzlich, und mit einem aschgrauen Moos überzogen, das man aber abschaben muß. Man gebraucht die Rinde, welche mit wenig Moos bekleidet ist, und zwar die

Digitized by Google

von jungen Zweigen. Der Geschmack ist etwas herb, und angenehm bitter. Ihre beste Wirkung ist gegen Bauchflüsse.

Conserve. Conserva, Kräuterzucker nennt man Theile von allerhand Pflanzen und Früchten, z. B. Blumen, Blätter, Wurzeln ꝛc., die man mit Zucker in eine Mischung bringt, wodurch sie sich lange frisch u. in ihrer Kraft erhalten. So bereitet man unter andern die bekannten Rosen- Violen- und mehrere Sorten Conserven auf folgende Art: man schneidet die Dinge, welche zerschnitten werden müssen, ganz klein, und vermischt sie mit einer verhältnißmäßigen Menge Zucker. Das geht nun am füglichsten mit den Blumen an. Die Wurzeln hingegen, welche man zu conserviren Willens ist, müssen recht saftreich seyn. Man zerschneidet sie ganz klein, thut sie in einen glasirten, zugemachten Topf, und läßt sie im Marienbade ein paar Stunden lang kochen, bis sie weich geworden sind. Man läßt sie hierauf erkalten, stößt sie zu Brei, und macht sie mit zweimal so viel Zucker zur Conserve. Sind es Früchte, so wird das Mark davon zerstoßen, durch ein Haarsieb geseihet, und alles mit Zucker nach Erforderniß zur Conserve gemacht.

Consolida aquatica, s. Hirschzüngel.

Consolida major, s. Wallwurz.

Consolida media, s. Güldenginsel.

Consolida minor, s. Brauneller.

Consolida petraea, s. Wintergrün.

Consolida rubra, s. Tormentill.

Constantia-Wein, s. Capwein.

Contailles, in Frankreich eine Floretseide von geringer Art, die man sonst auch Rondeletes und Strasses nennt.

Contaria, in Italien das venezianische Schmelzwerk. Alle Contaria wird da in Contaria di peso und Contaria di conti unterschieden. Jene handelt man nach dem Gewicht, diese aber nach der Anzahl der Schnüre.

Contatsche, oder Comtatsche Weine, nennt man verschiedene Weinsorten, die in Venaissin und Avignon gezeugt und häufig verfahren werden. Sie führen die Namen Chateau-neuf-du-Pape, Gadagne, Sorgues, Claret von Chateau-Renard, la Nerthe, Calcernier, Rochegude und Hermitage. Die vier letztern sind Regalweine. Vom Rochegude und folgenden gibt es weisse und rothe Sorte. Man handelt sie entweder nach Baral von 135 Pf. im Gewicht, oder bei Flaschen. Die Stadt Avignon treibt damit einen erheblichen Handel. Die gelegensten Päßen zu ihrer Verschiffung sind Marseille und Cette, wohin der Rhoneſluß seinen Lauf nimmt.

Conterie nennt man in Frankreich, besonders zu Marseille, die Glascorallen oder Glasperlen, welche man zum Handel auf den afrikanischen Küsten gebraucht.

Contrayerva, Drakena, amerikanische Giftwurzel, ist eine längliche, knotige, und mit vielen Fasern umgebene Wurzel einer ausdauernden Pflanze, (Dorstenia Drakena Linn.) welche in Neuspanien, nahe bei Vera Crux, auf hohen Gegenden wächst. Sie ist auswendig röthlichbraun, inwendig aber weißlicht, und hat einen anziehenden gewürzhaften Geschmack. Die Benennung rührt von Drake, dem berühmten Seefahrer, her, welcher sie zuerst nach Europa gebracht hat. Die meiste wird aus Peru über Holland zum Handel geliefert. Die guten Wurzeln müssen frisch, schwer im Gewicht und recht dick seyn, auch viele Fasern um sich haben. Ihr Gebrauch ist als Medizin.

Contrayerva germanica, s. Giftheil.

Contrayerva virginiana, s. Schlangenwurz.

Contrebordes, s. Glasperlen.

Conventionsfuß oder zwanzig Guldenfuß ist derjenige im Jahr 1753 aufgekommene Münzfuß, bei welchem die Mark fein Silber zu 20 Gulden ausgeprägt und das Verhältniß des Silbers zum Golde wie 1 zu 14 11/71 genommen wird.

Conyza, s. Dürrwurz.

Copahubalsam, Copaiba, Copaiva, Balsamum de Copaiba, ein flüßiges, balsamisches Harz, das entweder weißlich oder goldgelb aussieht,

an Farbe und Geruch aber ziemlich dem ächten cyprischen Terpentin gleich kommt; dabei hat es einen bittern Geschmack, und ist seiner Heilkraft wegen berühmt. Es wird aus dem südlichen Amerika, besonders von Rio de Janeiro, Pernambuco und San Vincente über Lissabon, London und Amsterdam zum Handel gebracht. Der Baum (Copaifera officinalis L.) woraus dieser Balsam fließt, wächst in Brasilien u. besonders auf den benachbarten Inseln, Marahon und Guiana; auch findet man ihn häufig in Terra firma und der Nachbarschaft der Tolu. Der alte Copahubalsam sinkt, wenn man ihn ins Wasser tröpfelt, gleich zu Boden; der frische aber schwimmt auf der Oberfläche, wie eine Haut. Er muß sich in viermal so viel Weingeist gänzlich auflösen lassen, wenn er ächt und gut ist. Ausser daß dieser Balsam in der Medizin gebraucht wird, wenden ihn auch die Maler in der Oelmalerei an; auch zu verschiedenen Firnissen und zum Auflösen des Gummi = Algarrobo wird er benutzt.

Copal, ein hartes, helles mehr oder weniger gelbes durchsichtiges Harz, das aus Südamerika, und aus der Levante zugeführt wird. Man erhält es durch Einschnitte in den Copalli quahuilt, (Rhus copallinum) eine ausländische Art des Sumach = Strauchs. Es wird theils in Stücken von einer halben Hand groß, die durchsichtig wie Glas sind, theils in kleinen Stückchen und Tropfen zu uns gebracht. Die erstere Art, electa genannt, ist die vorzüglichste und theuerste. Der Copal wird manchmal von gewinnsüchtigen Leuten mit Senegalgummi verfälscht; dieses löset sich aber im Wasser auf; der ächte Copal hingegen nicht. Man braucht ihn zu Firnissen, so wie in Apotheken zu Pflastern und Räucherwerk. Beim Einkauf hat man den schönen klaren, durchsichtigen, hellgelben oder weißlichen Copal zu wählen, der sich leicht brechen läßt, am Feuer bald schmelzt, und einen angenehmen Geruch wie Weihrauch von sich gibt. Die feinste Sorte nennt man levantischen oder orientalischen Copal.

Man erhält den Copal aus London, Amsterdam, Nantes, Rochelle, Marseille, auch von Livorno und aus Spanien. In Amsterdam verkauft man ihn nach Pfunden und theilt ihn gewöhnlich in 6 Sortimente, deren bester ächter Levantischer genannt wird. Dieser steht weit höher im Preise, als die übrigen, die nach dem Grade der Reinheit zu verschiedenen Preisen verkauft werden. Der Preis ging vor einigen Jahren von 40 bis 120 Stübern das Pfund.

Coperte perletto, heißen in Italien glatte, auch gemusterte Bettdecken von Catun, Zitz, oder andern baumwollenen Zeugen, die zu Pisa, Lucca, ꝛc. verfertigt und häufig verfahren werden. Auch wollene Decken liefern Narni, Fabriano und einige andere Oerter in Menge und unter gleichem Namen.

Copees, Copis oder Coupis sind baumwollene Zeuge, welche die holländisch = ostindische Gesellschaft u. die Franzosen nach Europa bringen. Die Copees Peza der erstern sind 2 Cobidos breit und 20 lang. Die Sorte, welche die Franzosen von Pondichery holen, und wieder auf der Schwarzenküste absetzen, sind in Stücken von 14 Stab Länge. Man macht sie jetzt auch um Rouen häufig nach.

Coquembin, s. Schweizersche Weine.

Corail Piment, eine vorzüglich schöne Sorte Rassades oder Glasperlen, die für Senegal und Goree dienen. Faux = Corail ist eine Sorte Verroterie von rother Farbe, welche zum Handel auf Goree dient.

Corallen, sind eine eigne Gattung kleiner Pflanzenthiere, die sich in einem eignen steinartigen oder hornartigen Gehäuse von Gestalt eines kleinen zweiglosen Bäumchens befinden. Dieses Gehäuse ist es eigentlich, woraus man in eignen Corallenfabriken allerlei Schmuckwaare, z. B. Knöpfe, Berlocken, Halsbänder, Armbänder, Rosenkreuze ꝛc. verfertigt. Unter dem Namen Coralle wird auch gewöhnlich nur jenes Gehäuse des Thiers ver-

Digitized by Google

ſtanden. Es gibt Röhrenkorallen, Sternkorallen, Punktkorallen ꝛc; die vornehmſte und nützlichſte aber iſt die rothe Staudenkoralle (Isis). Sie wird von den franzöſiſchen ſpaniſchen, italieniſchen und andern Küſten geholt.

Die Corallenfiſcherei hat ſchon in alten Zeiten für manche Länder und Oerter einen wichtigen Handelszweig ausgemacht. Man fiſcht die Corallen zwar in vielen Seen und Meeren, aber eigentlich iſt es doch nur das mittelländiſche Meer, wo die rechte Art gefunden wird, die man in Oſtindien ſo hoch ſchäzt. Die Fiſcherei geſchieht faſt in allen Küſten der mittelländiſchen See, doch hauptſächlich an den Küſten von Catalonien, Provence, Sardinien und Sicilien. Der Fang iſt ſehr ungleich, und hängt vom Zufall ab. Gerathen die Fiſcher gerade an eine Klippe, die ſeit langer Zeit nicht beſucht worden iſt, ſo können ſie da an einem Tage einen reichlichern Fang thun, als ſonſt in mehreren Wochen nicht geſchehen würde. Indeſſen halten ſie es immer ſchon für ein Glück, wenn ſie in einer Woche 3 bis 4 Centner Corallen zuſammenbringen. Was ſie gewöhnlich fiſchen, beträgt weit weniger; oft auch kommen ſie mit leeren Händen zurück, und haben dann Zeit und Mühe verloren. Im J. 1791 war die franzöſiſche Corallenfiſcherei bis auf ein Viertel ihres vorigen Betrages herabgeſunken, weil damals die Korſikaner mit 100 bewaffneten Feluken die nämliche Fiſcherei trieben, die ſonſt die Marſeiller im Beſitz gehabt haben. Dieſer Zweig hat ehedem 300 Arbeiter und 500 Fiſcher zu Marſeille, u. 200 Menſchen zu Caſſis, wo vier große und eben ſo viele kleinere Corallenfabriken ſind, beſchäftiget.

Man zählt zu Marſeille neun Sorten dieſer Waare und zwar nach den verſchiedenen Farbenſchattirungen, von der dunkelrotheſten bis zur fleiſchfarbenen, inkarnatrothen oder bleichſten. Die Preiſe ſind ſehr verſchieden. Es kommt dabei auf die Größe der Stücke, und auf die mehr oder weniger vollkommene Beſchaffenheit und Farbe an. Die niedrigſte und kleinſte Sorte ſtehen 13 bis 15 Livres im Preiſe, die feinen aber weit höher. Die Fabrikanten kaufen die rohe Waare (große Stücke ausgenommen) Centnerweiſe. Diejenigen, woraus Kugeln gedreht werden können, verkauft man beſonders. Eine Corallenkugel, die 1 1/2 Zoll im Durchmeſſer hält, auch zugleich weder Riſſe noch Flecken hat, gilt wohl 50 bis 100 Dukaten. Dieſe Kugeln gehen nach Sina, Japan und allen Gegenden von Oſtindien, wo ſie von den Eingebornen zur Kopfzierde angewandt werden. Theils ſchickt man ſie auch nach Arabien, wo die Mohamedaner ihre Todten damit unter die Erde bringen. Diejenigen Corallen, welche nicht zu Kugeln tauzen, werden in den Fabriken länglicht geſchliffen, und heiſſen hernach Olivetten. Dieſe gelten 15 bis 20 Procent weniger als jene. Größe, ſchöne äſtige Corallen, die beim Herausziehen nicht beſchädigt worden ſind, werden nicht nach dem Gewicht verkauft, ſondern für die Kunſt- und Naturalienſammlungen aufgehoben. Von dieſen koſtet das Stück 50 bis 100 Thaler, auch nach Beſchaffenheit noch mehr. Man nennt ſie im Corallenhandel Chouettes. Sie werden gemeiniglich mit einem ſaubern Fußgeſtelle verſehen, und ſonſt noch ausgeputzt. Die Olivetten werden immer auf Fäden gezogen, und ſowohl nach Verhältniß ihrer Länge, als auch nach der Schwere, verkauft. Die Preiſe ſind in den Fabriken feſtgeſetzt. Die Verarbeitung in dieſen Anſtalten geſchieht auf folgende Weiſe: Man ſägt die Coralle mit einer ganz feinen Säge, etwa 1/3 ihrer Dike nach durch, und ſucht ſo große Stüken zu bekommen, als nur immer möglich iſt; hernach wird das Stück zwiſchen eine große und ſcharfe Zange, gleich neben dem gemachten Einſchnitte, eingeſetzt, und wie Glas abgebrochen. Wenn dieſes geſchehen iſt, ſo wird das Stückchen der Länge nach mit einem ſpizigen Bohrer, der in einen Bogen gedreht iſt, durchbohrt. Weil aber die Coralle leicht Hize fängt, ſo muß ſie immer, beſonders in dem erſt gebohrten Loche, mit Waſſer benezt werden. Da man auch die Corallenſtückchen nicht

Digitized by Google

immer ganz eben mit der Zange abzubrechen vermag, so schleift man die Enden vorher ein wenig ab, damit das Loch gerade durchgebohrt werden könne. Da nun die Stückchen von ungleicher Dicke ausfallen, so werden sie auch natürlich in mehrere Sorten unterschieden. Hierzu gebraucht man ein kupfernes Sieb, mit ungleich großen Löchern; man fängt mit den kleinen an, und hört mit den größten auf. Die gröbere Rinde wird alsdann mit einem Messer abgenommen, und hernach wird die Coralle polirt. Man legt bei dieser Verrichtung die geformten Stücke in Beutel, die halb angefüllt werden, und thut nach Verhältniß gepülverten Bimstein dazu; hierauf legt man die Beutel ins Wasser, und schüttelt sie mit den Händen so lange, bis die Waare die gehörige Volitur erhalten hat. Diese Arbeit ist mühsam; sie muß manchmal 36 Stunden lang fortgesetzt werden. Die runden Corallen werden nicht gedreht, sondern auf einem runden Schleifsteine, der eine runde Rinne hat, geschliffen. Die ganze Schleifung geschieht nach dem Augenmaaß; da er gehört schon eine vorzügliche Geschicklichkeit und geübte Hand dazu. Wenn die rothen Corallen so vollendet sind, dann werden sie nochmals sortirt, hernach auf Schnüre gezogen, die an beiden Enden mit blauer Seide getroddelt sind. Auch schon hierdurch unterscheiden sich die marseillischen Corallen von der Waare der Livorneser und Genueser, indem diese nur mit blauem Zwirne angereihet und getroddelt sind. Die französischen Corallen jener Art, so wie die birnförmigen, ovalen und langen von der Gestalt abgebrochener Pfeifenstiele, haben in dem Morgenlande starken Vertrieb. Ja selbst die, welche nur zersägt und abgebrochen sind, hernach in Stöckchen, wie das Siegellack, zum Handel gebracht werden, gehen statt baaren Geldes auf der afrikanischen Küste aus einer Hand in die andere, und vertreten die Stelle des gemünzten Geldes.

Mit den italienischen Corallen wird in Deutschland nach auswärtigen Ländern ein wichtiger Handel, vorzüglich in den Messen, getrieben. Die Häuser zu Livorno und Genua, die damit handeln, schicken nicht nur große Parthieen in Kommission, sondern es gibt einzelne Kaufleute in Botzen, Prag, Breslau, Leipzig, Krakau, Brody, die jährlich für 20 auch wohl mehr tausend Thaler Werth von dieser Waare nach Polen, Rußland, in die Moldau, Wallachei, Tatarei, u. s. w. versenden. Die Direktoren der Corallenfabriken und Handelshäuser zu Livorno, welche sich mit diesem Zweige abgeben, halten zu dieser Fischerei, die an den sardinischen Küsten, um Korsika und an der Küste von Provence getrieben wird, ihre eigene Fahrzeuge und Matrosen. Was diese einbringen, wird im Orte selbst von dazu bestellten Arbeitern geschnitten, sortirt und polirt, hernach erst auf Schnüre gezogen, und demnächst in kleinere oder größere Büsche oder Maschen eingebunden. Auch bei diesen Sorten hängt der höhere oder niedrigere Preis theils von der hohen oder bleichen Farbe, theils von der Größe und Glätte der Corallensorte ab. Die Farben sind in folgende 14 Sorten oder Grade unterschieden, die zu Livorno unter den nachbenannten Nummern bekannt sind: 1) Schiuma di sangue (Blutschaum), stellt die höchste Farbe vor; 2) fior di sangue; 3) Primo sangue; 4) Secondo sangue; 5) Terzo sangue; 6) Stramoro; 7) Moro; 8) Nero; 9) Straffino; 10) Soprafino; 11) Carbonetto; 12) Paragone; 13) Estremo; 14) Passastremo. Alle livornes. Corallen werden aber auch noch in 2 Hauptgattungen abgetheilt, nämlich in runde, hier coralli tondi genannt, und in länglicht geschnittene, tagliati a bott cella. Jede von diesen Hauptarten zerfällt wieder in nachstehende Sorten: 1) Grossezza a botticella, große zwölfpfündige Maschen, jede von 36 Schnüren (fila) länglicht geschnittener Corallen. Diese sind gewöhnlich in Sortimenten von 8 Farben, nach folgendem Verhältniß geordnet: 1 Bund von Nro. 1., 2 Bund N. 2., 2 Bund N. 3., 2 Bund N. 4., 2 Bund. N. 5., 1 Bund N. 6., 1 Bund N. 7., 1 Bund Nro. 8., zusammen 12 Maschen. Wenn man nun jedes Bund zu 12 Pf. rechnet

so wird ein solches Sortiment Corallen 144 Pf. wiegen, und im Durchschnitt wenigstens 2000 Thaler in sächsischem Gelde kosten. Auf diese Gattung folgen: 2) Mezzania a boticella, oder mittlere geschnittene, sechspfündige Maschen. Von ihnen hält das Bund 60 Schnüre; das Sortiment aber hat sowohl in Nummern als in Farben dasselbe Verhältniß, wie Grossezza. Nur darin ist ein Unterschied, daß bei diesen das Sortiment aus noch einmal so viel Maschen, nämlich 24, zusammengesetzt ist. Auf Mezzania allein, ohne Grossezza dabei, nehmen sowohl die Fabriken selbst, als auch die Kommissionaire, nicht leicht Bestellungen an. Man will fast immer nur beide Sorten beisammen verhandeln. Hierauf folgen 3) runde Corallen, coralli tondi, davon gibt es nachfolgende Unterabtheilungen: a) Grossezza tonda, von 6 bis 8 Nummern oder Farben; b) Grossezza chiara, oder große Corallen von bleicher Farbe, wie die vorbenannten, und nach Beschaffenheit von 7, 8 bis 9 Nummern oder Farben; c) mittlere Gattung, oder Mezzania, in 6 Farben sortirt, und die Maschen von 54 Schnüren; d) Mezzania chiara, mittlere bleiche Corallen, von 7 bis 9 Farben, und übrigens auch so, wie die vorigen; e) Capiresti, auserlesene große Corallen, die beim Sortiren ausfallen, und daher besonders verkauft werden; sie sind gewöhnlich in 6 Farben sortirt, und dabei die größten und theuersten unter allen); f) Filotti, eine andere Art, welche etwa halb so groß, als die vorige, ausfällt (auch diese ist in 6 Nummern, und das Sortiment gilt halb so viel, als jenes); g) Migliari, die allerkleinste Gattung, in der Größe feiner Graupenkörner (diese wird wieder in Migliari da Mazzo o. Numero, welche man Bundweise handelt, und in Migliari da lira, die man nach dem Pf.-Gewicht verkauft, unterschieden; beide sind gewöhnlich in Sortimenten von fünferlei Farben).

Auser den genannten Sorten liefert auch noch Trapani eine große Menge Corallen, die aber gleichwohl durch die Livorneser zum Handel gebracht werden. Diese bestehen 1) aus Grossezza passa und Grossezza non passa, in 4 bis 5 Nummern; 2) noch einer andern Gattung Grossezza, die ungefähr um 10 Procent geringer ausfällt. Die Kaufleute zu Livorno, welche mit Corallen handeln, kaufen die Waare roh im Großen ein, wie sie aus der Fabrik kommt, sie zergliedern dieselbe hernach kunstmäßig, ziehen sie aufs neue in Schnüre, und wissen sie nach dem Begehren ihrer Besteller zu sortiren. Die Preise der italienischen Corallen steigen oder fallen, je nachdem die Fischerei ergiebig oder schlecht gewesen, die Jahrszeit nicht dazu gelegen ist, oder häufige Bestellungen darauf einlaufen. Doch sind überhaupt die Preise von der livorneser Fabrik nicht so merklichen Abwechslungen unterworfen, als die von Trapani. Die Waare wird zu Livorno mit 3 Procent Sconto gehandelt. Von dem Gewicht daselbst machen 140 Pf. nur 100 Pf. holländisch aus. Auch die genueser Fabriken haben vor einigen Jahren einen ansehnlichen Absatz von ihrer Waare hie und da in Deutschland gehabt. Der Handel ist jedoch dadurch sehr verdorben worden, daß diese Leute ihre Waare sehr ungleich sortiren, und an die Maschen dicke Zöpfe von blauem Zwirn befestigen, die nicht selten auf ein sechspfündiges Bund 10 bis 12 Loth schwer sind. Da nun bei diesem Artikel keine Tara Statt findet, so gereicht dieser jüdische Kunstgriff allemal dem Käufer zum Nachtheil.

Auser den verarbeiteten Corallen kommen auch rothe und weisse rohe Zinkenkorallen zum Handel, die in Apotheken verbraucht werden. Es sind eigentlich solche, die zum Verarbeiten, entweder weil sie zu dünn, oder zu unansehnlich gewesen sind, nicht getaugt haben. Die meisten verarbeiteten Corallen gehen nach Schlesien, Westphalen, Polen, Litthauen, Rußland, der Türkei, der ganzen Levante, so wie nach Ostindien, Afrika und Amerika. Die Sorten der rohen Waare folgen so auf einander: erst die catalonische, hernach die von St. Tropez, Cassis, Ciotat, Antibes, Six-fours, Trapani

und von der barbarischen Küste.

Corallenholz, eine Art Rothholz von einigen Westindischen Inseln, das man zu eingelegter und gedrehter Arbeit gebraucht.

Corallenmoos, s. Meermoos.

Corallenstein, Corallenbruch, Corallachat, eine Gattung Achat mit corallfarbigem Jaspis durchwachsen, aus deren schöner Mischung oft gar artige Gestalten und Bilder zum Vorschein kommen. Er wird bei Freyberg in Sachsen gefunden.

Corame (tele), heißen im Handel mit Italien die deutschen Créas.

Cordat heißt in Frankreich eine Art grober geköperter Tuchserſche, die zu Romorantin gewebt wird. Sie ist 1 Stab breit, 20 bis 22 Stab lang, und dient zu Kleidungen des gemeinen Mannes.

Cordel, Cordeln, Corden, eine Art schmaler Besetzungen auf Kleider, die nicht nur in den Bandfabriken, sondern auch überall von den Possamentirern verfertigt werden. Man macht sie von Seide in allen Farben, besonders schwarz, von allerlei Mustern und Breite. Es gibt auch Cordelspitzen, die häufig zum Garniren der Kleidungsstücke angewandt werden. Von beiden Arten liefert Sachsen, vorzüglich Annaberg, Buchholz und Schneeberg eine große Menge zum Handel. Die sächsischen Cordeln und Cordelspitzen sind eben so gut und schön, als die französischen und englischen.

Cordeat, oder Cordillat, eine Art Cadiszeuge, die besonders um Alby in Languedok, so wie in Dauphine ꝛc. in Menge verfertigt und ausgeführt wird. Die meisten Zeuge dieser Art liefern folgende Oerter: Masamet im ehem. Languedok, Cordillats réfins, aus sehr feiner Wolle gewebt, 7/12 Stab breit, und in Stücken von 30 bis 40 Stab Länge; dergleichen breitere Sorte, 1/2 Stab in der Breite haltend, und in der Länge 34 bis 38 St.; schmale Sorte, 36 bis 40 Stab lang; Molleton cordillats, 7/12 St. breit und 40 bis 44 Stab lang; Dourgne, bei Castres, liefert Cordillats, 7/16 breit, und in Stücken von 18 bis 22 Stab; Alby und Brassac, Cordillats réfins, 7/12 Stab breit und 30 bis 34 lang; eben so auch Cambonnet, in der nämlichen Provinz: Cordelats d'Aure werden in Fleurets oder Cordelats à fil-fin, und à fil-gros unterschieden, und sind 2 1/3 Pans breit.

Cordeliere, oder eigentlich Raz à la Cordeliere, ein wollenes geköpertes Zeug oder eine Art Serſche, die theils aus spanischer, theils aus französischer Landwolle verfertigt wird. Das Zeug ist scharf geschoren, und wird zu Rheims und in mehreren Orten von Champagne gewebt.

Cordelspitzen, seidene Spitzen, die 1 Zoll auch wohl ein paar Zoll breit sind, und deren erhabene Muster von solchen Schnüren gemacht werden, die man Cordeln nennt.

Corderoy, eine Art gestreiften baumwollenen Sammets oder Manchesters, die besonders in England, so wie in und um Rouen in Frankreich verfertigt wird. Er ist 3 1/2 Viertel breit und 18 oder 30 Yards lang. Man verbraucht ihn hauptsächlich zu Winterwesten und Hosen.

Cordet-Basins, sind englische feine Basins, die 1/2 Yard breit und 30 Yards lang zum Handel gebracht werden.

Cordet-bimeti, eine Art englischer Basins, von Ziegenhaar gewebt. Es gibt davon gemusterte, gestreifte, u. s. w. Sie werden nicht nur hie und da in Europa, sondern auch in Amerika stark verbraucht.

Corbettes, sind schmale Gewebe von kanfenem Garne, die besonders in Auvergne gemacht, und zu Frauenzimmerhauben angewandt werden. Die Stücke halten 60 Stab in der Länge.

Cordonnet-en-laine, eine Art Schnüre von Wolle oder Kameelgarn, die besonders zu Ambert in Auvergne gemacht, und häufig zum Handel gebracht werden. Es gibt von diesem Artikel dreierlei Sorten, welche man durch die Namen fin, surfin und superfin unterscheidet Die Waare wird nach dem Gewicht bei Pfunden von 16 Unzen gehandelt. Auch Holland schickt viele Cordonnets zum Handel. Die

Waare der holländischen Fabriken ist in Packeten von 2 Dutzend Stück Schnüren.

Cordons; unter diesem Namen kommen im französischen und deutschen Handel vor: die goldenen und silbernen Cordons von massiven Tressen mit Krepinen, ꝛc., oder Schleifen zu Hüten. Ferner die Cordons beim Rauchwaarenhandel, eine gewisse Anzahl, oder ein Bund Zobelschwänze. Die kleine Sorte enthält 14 Stück im Bund.

Cords, englische sind manchesterartige oder schwere baumwollene Zeuge 1/2 Ell wide von folgenden Arten: 1) Queen cords, von den Thikkets darin unterschieden, daß der eine Faden des Einschlags über vier Kettenfäden geht; narrow raced Queen Cords mit schmalen Ribben, Genoa Q. C. mit geköpertem Grunde; Genoa narrow raced Q. C. auch nine shaft Genoa Cords genannt; Genoa back and face Q. C. sind im Grunde oben und unten geköpert, werden auch broad raced, geribbte genannt. 2) Fancy Queen Cords, worin die Muster dadurch gebildet werden, daß ein Theil der Ribben unaufgeschnitten bleibt; fancy narrow raced Q. C; fancy Genoa Q. C; fancy Genoa narrow raced Q. C. 3) Fancy Cords, auf welchen ein Theil der Streifen aufgeschnitten ist, ein anderer nicht, sondern im Weben allerlei Muster bekommt. Dahin gehören auch die sogenannten Elliot cords. 4) Hunting cords, oder Genoa constitution cords mit geköpertem Grunde und sehr breitem Rücken.

Corduan, fr. Maroquin, it. Marocchino, ein kleinnarbiges, sehr geschmeidiges Leder, das dem Saffian ähnlich ist. Es ist eine Erfindung der Mauren, und soll von Cordova oder Corduba in Spanien, wo sie ehemals gewohnt haben, den Namen führen. Das Leder wird jetzt in verschiedenen Gegenden von Deutschland, besonders zu Danzig, Leipzig und Lübeck, recht gut verfertigt. Es gibt rauhen, glatten, gelben, schwarzen, blauen und noch mehrere Sorten dieses Artikels. Er wird bald mit Sumach od. Schmack und Galläpfeln, bald mit Gerberlohe zubereitet. Man macht ihn gewöhnlich aus Bock- oder Ziegenfellen. Der von Bockfellen dient eigentlich für die Schuster, weil er der stärkste ist; der von Schaaffellen aber für die Buchbinder, Stuhlmacher, Beutler und ähnliche Handwerker. Wenn der Schustercorduan auf der Fleisch- oder Aasseite schön weiß, und nicht gelb oder bräunlich ist, nicht allzugroße Narben hat, fein gleich, und beim Anfühlen oder Zusammendrücken fein mild und gar nicht knirschend ist; ferner, wenn er einen schönen Glanz, und auch nicht zu schwere, dicke Nacken oder Köpfe hat, so ist er gut. Der rauhschwarze soll ebenfalls schön rein, vollkommen schwarz seyn, und wenn man mit der Hand darüber hinfährt, sich wie Sammet anfühlen lassen. Er soll auf der Aasseite geschwärzt, und auf der andern Seite schön weiß seyn. Dieser Corduan wird über Livorno zum Handel gebracht, u. zwar von Tunis am häufigsten. Der levantische Corduan ist der feinste, nach diesem der spanische, und endlich der französische, der danziger, lübeckische und leipziger. Jede Gattung hat wieder ihre Unterscheidungszeichen, die sie von den andern kennbar machen. Von Smyrna geht besonders der gelbe Corduan nach Frankreich und England; der blaue nach Holland, und die von den übrigen Farben nach Venedig, Livorno und Ancona. Es gibt von dem smyrnischen sechserlei Sorten, aus denen immer ein ganzes Sortiment zusammengesetzt wird. Man handelt die Waare bei Dutzend Fellen, und dieses nach dem Gewicht. Eine Hauptfabrik ist zu Ghöslewo und Karasu in Taurien, wo eine ausserordentliche Menge gelben od. Sathiams, dergleichen mit rothem Holz oder unächt gefärbten, dergleichen mit Koschenille oder ächtroth gefärbten, und schwarzer Art, verfertigt wird. Die weisse Sorte liefert Kaffa. Der Tura ächtroth gefärbter Waare hält 5 Stück Felle, der von dem unächt gefärbten aber noch einmal so viel, oder 10 Stück. Nach Tura wird daselbst der Artikel gehandelt.

Corgoloin, eine treffliche Sorte Burgunderwein, der um Nuits wächst.

Digitized by Google

Coriander, Schwindelkörner, (Coriandrum, Anethum cimicum) ein gelblichter, hohler Same, der, wenn er noch frisch und grün ist, einen unangenehmen, gedörrt oder getrocknet aber einen guten Geruch und Geschmack hat. Ueberhaupt ist dieser Same auch nur dann brauchbar, wenn er getrocknet worden ist. Vorher hält man ihn für schädlich; so wie auch diejenigen, welche beim Trocknen damit umgehen, sich wohl vorzusehen haben, daß ihnen der Dampf aus den Körnern kein Uebel im Körper verursache. Das Produkt wird nicht nur in Italien, Frankreich und England, sondern auch hie und da in Deutschland, besonders in Thüringen, Franken u. s. w. in Menge gebaut, und Sack- oder Faßweise verschickt. Indessen gibt man doch dem italienischen und englischen, ihrer Güte und größern Körner wegen, den Vorzug. Der Coriander wird ins Brod gebacken, in den Käse gemischt, und zu Aquaviten verbraucht. In der Medizin dient er als ein erwärmendes Mittel. Die Konditor überziehen ihn mit Zucker, u. s. w. Zu Hamburg gibt man auf den Sack 2 Pf. Tara. Beim Einkauf muß man den mit recht grossen, reinen und trockenen Körnern wählen, und die Waare beim Einlegen ins Gewölbe, oder in die Niederlage, gegen Mäuse und Ratten wohl verwahren, denn dieses Ungeziefer ist darnach sehr begierig.

Corinten, kleine Rosinen, kleine Weinbeeren, (Passulae minores) it. uva passa, eine Art schwärzlicher, kleiner Rosinen, die vormals in den an der Meerenge von Corinth liegenden Gegenden gezeugt wurden, jetzt aber hauptsächlich auf den Inseln Zante, Cefalonia und Teachi wachsen, die den Venetianern gehören. Die Sammlung dieses Produktes von einem Male zum andern ist sehr verschieden, folglich der Preis ziemlichen Veränderungen unterworfen. Der Ertrag hängt hauptsächlich von der dürren oder nassen Witterung ab. Wenn im Monat May, wo die Stöcke blühen, häufige Regen fallen, so wird die Menge gar sehr vermindert, weil dann die Blüten häufig heruntergeschlagen werden. Dasselbe ist der Fall, wenn im August, wo das Produkt zum Trocknen ausgelegt ist, viel Regen fällt; unter beiden Umständen wird die Erndte nur knapp, und die Waare fällt schlecht aus. Ausser den gedachten venezianischen Inseln, liefern auch noch einige türkische Oerter, namentlich Natalico, Messalonghi, Patrasso und Vostizza, so wie auch die Gegend bei Lepanto, gute Corinten, aber in weit geringerer Menge. Bei der Einsammlung verfährt man auf folgende Weise: Im August, wo die Beeren reif sind, werden sie abgeschnitten, und an der Sonne getrocknet. Wenn das geschehen ist, so säubert man sie, und bringt die Waare in die Magazine, und zwar durch ein Loch oder durch eine Oeffnung, die oben im Dache angebracht ist. Hier wirft man nun die Rosinen in die Kammern und Behältnisse, welche ganz damit angefüllt werden. Durch ihre eigene Schwere hängen sie sich alsdann in so festen Klumpen zusammen, daß sie nachher mit spitzigen Eisen müssen auseinander gerissen werden, wenn man sie in Fässer oder Ballen packen und verschicken will. Diese Arbeit wird mit blossen Füßen, und mit aller Gewalt verrichtet, damit die Luft herausgetrieben werde, und die Waare sich desto besser halte. Etwa ein Viertheil von der ganzen Sammlung geht nach Venedig, und wird von da weiter verschickt. Das Uebrige holen die Franzosen, Engländer und Holländer ab. Eine sehr beträchtliche Menge geht auch nach Livorno, Triest und Hamburg. Die Waare kommt entweder in Fässern oder in Säcken und Ballen zum Handel. Die erstere Art ist die beste und beliebteste; die andere enthält gemeiniglich, wenigstens an den Seiten und in den Winkeln, angelegene und verdorbene Waare. Je größer, frischer und schwarzblauer die Corinten, wenn man die Gebinde aufschlägt, ausfallen, desto besser sind sie. Wenn die Corinten in gute reine Keller gelegt werden, und die Gebinde dicht zugeschlagen bleiben, so kann die Waare ein paar Jahre über, auch [illegible] ger, sich halten. Indessen [illegible]

die alten Corinten selten das gute und frische Ansehen, das der neuen Waare eigen ist. Die Faß- oder Bott-Corinten werden in ganzen, halben und Viertel-Botten, die Sack- oder Ballen-Corinten aber in Säcken von 2 bis 300 Pf. zum Handel gebracht. Zu Venedig wird dieser Artikel nach Stajo gewogen, und man tarirt die Gebinde. Zu Amsterdam gibt man 16 Procent Tara, 2 Proc. Gutgewicht, und eben so viel Sconto für prompte Bezahlung. Zu Marseille handelt man die Waare mit 6 Proc. Tara und 2 Pf. Gutgewicht auf jedes Gebinde; zu Livorno nach 100 Pf. zu so und so viel Giulj, u. s. w. Die Insel Lipari und die Landschaft Calabrien im Königreich Neapel liefern ebenfalls eine gute Gattung Corinten, in kleinen Fässern, wie die spanischen Rosinen; aber sie sind im größten Theil von Deutschland nicht sonderlich im Gange. Die liparischen Corinten werden zu Livorno mit 18 Pf. Tara aufs Fäßchen, 1 Proc. Sopratara, 2 Pf. Gutgewicht und 3 Procent Sconto gehandelt. Zu Hamburg gibt man auf Corinten von Lipari 12 Procent Tara; auf die zantischen in ganzen Bottgebinden 14 Procent, in halben 16, in Quarterolen aber 18 Procent.

Corinthenwein ist ein süßer öligter Wein, aus den Trauben des Corinthischen Weinstocks bereitet, der auf der Insel Zante ꝛc. wächst.

Cornaline, eine Art Glaskorallen, rund geschnitten und durchsichtig, die zum Handel nach Goree dienen.

Cornas, ein rother Franzwein, der häufig über Cette verfahren wird. Man handelt ihn nach Orthoft.

Cornelkirschen, Ruhrbeeren. Diese Früchte des Cornelstrauchs oder Kornelkirschenbaums (Cornus mascula) bestehen in länglichten, an beiden Enden stumpfrunden, oliven- oder dattelförmigen, kleinen rothen oder rothgelben Kirschen, unter einer sehr feinen Haut mit einem sehr festen zweifächerigen Steine oder Kerne versehen. Die Farbe der unreifen Frucht ist grün, und ihr Gebrauch in diesem Zustande ist, daß sie mit Lorbeerblättern und Fenchelsamen in Salzwasser, nach Art der Oliven, zur Speise eingemacht werden. Die reife und mürbe Frucht wird, wie anderes Obst, roh genossen. Man macht aber auch einen Wein daraus. In Apotheken werden diese Früchte in Zucker eingelegt, oder man preßt den Saft heraus, welcher unter dem Namen Rob Corni oder Gelatina verwahrt wird. Auch die gelinde getrockneten Früchte kann man aufheben. Das weisse oder weisgelbe Holz des Kornelkirschenbaums ist sehr hart. Man macht daraus Messerstiele, Ladestöcke, Radspeichen, Hammerstiele und viele andere Sachen. — Auch das Holz des wilden Cornels oder des Hartriegels (Cornus sanguinea) wird zu ähnlichen Zwecken benutzt. Aus den Hartriegelbeeren preßt man ein gutes Brennöl; s. auch Hartriegel.

Cornet (grand), eine Mittelsorte des französischen Papiers, die ihren Namen von dem Posthorne hat, das darauf gezeichnet ist. Sie ist 17 Zoll 9 Linien breit und 13 Zoll 6 Linien hoch. Grand cornet mince ist eben so groß, aber dünner, und wiegt einige Pfund weniger als das erstere.

Cornicabras heißen in Spanien, Schnupftabacksdosen, die aus den Wurzeln des Terpentinbaums verfertigt werden. Sie sehen, wegen ihrer Landschaften und anderer schönen Schattirung, sehr artig aus; besonders halten sie den Tabak feucht und kühl. Man verschickt sie bis nach Italien.

Cornichons heißen in Frankreich, die jungen Früchte vom Kapernbaume. Man ißt sie nachdem sie in Weinessig eingelegt waren, so wie auch die faux cornichons, oder kleinen Gurken, die wir Nürnberger Gurken nennen.

Cornu alcis, s. Elent.

Cornu ammonis, s. Ammonshorn.

Cornu cervi, s. Hirschhorn.

Cornu Rhinocerotis, s. Nasenhorn.

Cornus, s. Hartriegel.

Corona imperialis, s. Kaiserkrone.

Corona Solis, s. Sonnenblume.

Coronopus, s. Grevinne.

Coroot, heißt eine Art grober ostindischer baumwollener Zeuge, wel-

Digitized by Google

che die holländische Kompagnie nach Europa bringt, und wieder meistens zum Handel nach den Küsten von Afrika ausführt. Es gibt davon verschiedene Gattungen, die wieder ihre besondern Beinamen haben, als Lalia, Tjokria, Poplia, Tjarolia und Hosseny. Sie sind durchgängig 5/4 Ellen breit und 6 Ellen lang. Es ist eine wohlfeile Waare, die bei den Verkäufen 48 bis 50 Stüver gilt.

Corsery, ein baumwollenes Zeug, welches die Dänen aus Ostindien holen. Es ist 13 bis 14 kopenhagener Ellen lang, 1 3/8 bis 1 7/16 Ellen breit

Corsikaweine, sind rothe oder weisse, süße und feurige Weine, die von Corsika über Marseille häufig zum Handel gehen. Diejenigen, welche um Caps-Corso fallen, werden am meisten geschätzt. Die aus den Kirchspielen Muriani und Campoloro sind gewissermaßen noch feiner und besser von Geschmack. Man führt sie in großer Menge hauptsächlich nach Holland und nach den Seestädten. Die weissen werden, wenn sie einige Jahre alt sind, zum Verschneiden junger und schwacher Franzweine gebraucht. Man handelt den Wein auf der Insel selbst nach Barils von 2 Some, jede Some von 108 Pinten; zu Marseille nach Orthoft.

Corter aurantiorum, s. Pommeranzenschalen.

Corter Bugiä, s. Wachholder.

Corter capparum, s. Kapern.

Corter caryophillata, s. Nelkenrinde.

Corter Chinae, s. Chinarinde.

Corter Culilabani, s. Culilaban.

Corter Esulae, s. Wolfsmilch.

Corter frangulae, s. Faulbaum.

Corter Fraxini, s. Esche.

Corter Granatarum, s. Granatapfel.

Corter ligni sancti, s. Guajac.

Corter Sambuci, s. Hollunder.

Corter Simarubae, s. Simarouba.

Corter Tamarisci, s. Tamarisken.

Corter Tantey, s. Tantey.

Corter Winteranus, s. Chacharill.

Corton, eine Primsorte der Burgunderweine, die um Beaune wächst. Sie steht noch einmal so hoch im Preise, als der Pomard, Volleney, u. dgl.

Cosmeticks sind im Englischen die Toilettartikel, Schminksachen, u. dergleichen.

Cospettoni sind in den Preiskuranten von Triest die Bücklinge oder Sorhäringe.

Cossars, eine Gattung roher Catune, welche die Franzosen aus Ostindien holen. Ihre Länge ist 10 Stab, die Breite 3/4.

Cossas sind feine glatte Catune, welche die englisch-ostindische Kompagnie aus Bengalen zum Handel bringt. Sie haben nach den Oertern, wo sie gewebt werden, verschiedene Beinamen, als Bord Cossas, Doms-Cossas, Seers-Cossas und Torps-Cossas. Die Breite ist 3/4 Stab, die Länge 16 Stab.

Costa, oder Tratta di costa, eine Sorte neapolitanische Tramseide, die übers runde Kreuz gehaspelt, und sowohl roh als auch gezwirnt zum Handel gebracht wird. Die Matassen dürfen von rechtswegen nicht über 6 Unzen schwer seyn. Die Seide ist in Ballen von 300 Pf., und geht vornehmlich nach Lyon.

Costa sartoria, s. Fischbein.

Costus albus, s. Zimmet, weisser.

Costus arabicus, s. Kostwurzel.

Costus niger, s. Angelika.

Coteaux, eine Gattung Franzweine, welche besonders über Saumur nach Holland und Flandern ausgeführt wird.

Cote d'Anemoine heißt in Champagne der weisse Wein von Tonnerre.

Côte de Joué, ein rother Wein in Touraine, welcher sowohl im Lande selbst, als auch in der Fremde gesucht ist.

Côte de soie heißt in Frankreich das Seidengespinnst von dem Ausschuß, welcher die Cocons unter der Wattseide

Digitized by Google

bedeckt. Es ist durch den Haspler lang gezogen, nicht sonderlich verwirrt, und wird zu Floretseide gemacht. Man verfertigt eine besondere Zeugart, Fantaisie, daraus.

Côte de Vouvray, ein weisser Wein in Touraine, der in Menge nach dem ehem. Bretagne, Normandie, Berry, Flandern, Holland und den französischen Kolonien verfahren wird.

Côte St. André, eine Sorte des Heremitageweins, welche um der kleinen Stadt jenes Namens in Dauphine gebauet wird, und stark im Rufe ist.

Côtes de Manoques, eine Art Tabak in Frankreich, welche man von den abgestreiften Rippen verfertigt. Man handelt diesen Artikel nach Pfunden von 16 Unzen Markgewichts.

Cotewein, nennt man weisse u. rothe Sorten Weine, die im französischen Theile des berner Kantons gezeugt werden. La Côte ist ein 4 Meilen langes Weingebirge, längs des Leman- oder Genfersees. Die Weine sind gesund und vertragen den Transport wohl. Die weissen sind hitziger und dauerhafter, als die rothen; und je älter sie werden, desto mehr veredeln sie sich. Auf Bouteillen gezogen, kann man sie wohl 30 und mehr Jahre in vollkommnem Stande erhalten. Die vorzüglichsten Distrikte von la Côte sind Tartegnins, Mont und Féchy. Die Weine werden häufig nach Deutschland, hauptsächlich nach Schwaben verfahren.

Cotignac, nennen die Franzosen eine Art Quittenmarmelade, welche von Orleans zum Handel gebracht wird.

Cotinus (rhus), s. Gelbholz.

Cotogne, Cottognini sind italienische Quittenäpfel, aus den welschen Konsinen von Tirol, die über Trient, Botzen, Roveredo, ꝛc. zum Handel kommen.

Coton, s. Baumwolle.

Coton a Bouquets sind baumwollene Gewebe aus verschiedenen Manufakturen von Elberfeld.

Cotons, oder Cotonnes, auch Cotones, sind gemischte Zeuge aus Leinen und Baumwolle, mit Streifen und Gittern, welche hie und da in Frankreich gewebt werden. Die von Roanne in Forez sind 3/4 bis 7/8 Stab breit; die von Alby in Languedok gleichfalls; aber die von Rouen haben unterschiedliche Breite, Länge und Preise. Man macht jetzt dieses Zeug auch häufig in der Schweiz und in Deutschland, besonders in Sachsen, und Schwaben nach. — Man nennt auch Cotons, baumwollene, 4, 6 bis 7 Viertel breite Zeuge, welche zu Kaufbeuren, Nördlingen, ꝛc. verfertigt werden.

Cotons de Nimes, nennt man baumwollene Zeuge, die nicht blos im ehem. Languedok, sondern auch in England häufig fabrizirt werden. Die englische Waare ist 1/2 Yard breit und 32 Yards lang. Die Yard kostet hiervon auf der Stelle 3 1/2 Schill. Stüv. Coton piqué, ist 1 volle Yard breit u. 30 Yards lang; er gilt im Fabrikpreise 5 3/4 Schill.

Cottonade, ein baumwollenes, buntstreifiges, auf Leinwandart gewebtes Zeug, das ursprünglich in Frankreich gewebt worden ist, jetzt aber in vielen Gegenden von Deutschland, besonders zu Chemnitz im sächsischen Erzgebirge, zu Brieg und Gnadenfrei in Schlesien und an andern Orten in Menge gewebt, und zu Bettüberzügen, Vorhängen, Röcken, Stühl- und Kanapeeüberzügen, u. dgl. verbraucht wird. Es ist gewöhnlich 6/4 Ellen breit, und in Stücken von 40 bis 60 Ellen.

Zu Clausthal und Herzberg werden in der Häselerschen Zeugmanufaktur folgende Sorten dieses Artikels verfertigt: 1) feine Cotonaden, deren Kette leinen, und der Einschlag wollen und baumwollen Garn ist; diese Waare hält 7/4 Ellen in der Breite und 42 Ellen in der Länge. 2) Halbe Cotonaden; diese Art ist von der vorigen darin unterschieden, daß sie schmäler, aber auch länger, und zugleich von gröberem Garn gemacht wird. Ihre Breite ist 6/4 Ellen, die Länge 54 Ellen.

Cottonines, ein dichtes und starkes baumwollenes Zeug, dessen Kette von Baumwolle, der Einschlag aber hänfen Garn ist. Es wird nicht nur in der Haushaltung, sondern auch zu Segeltüchern, u. dgl. verbraucht.

Digitized by Google

Frankreich liefert davon eine große Menge zum Handel, welche aber größtentheils im Lande selbst verbraucht wird. Die Oerter Vabres, Vianne, Ferrieres und Voisseron in Frankreich liefern breite Cotonines, die 3/4 Cannes breit und 32 bis 36 Cannes lang sind; schmale ditto, die nur 3/8 C. in der Breite, aber eben so viel wie die Breiten in der Länge halten. Marseillische Cottonines sind Segeltücher, aus Flachs und Baumwolle gewebt, von denen es doppelte und einfache gibt. Die Stücke halten 65. 70 Cannes. Diese Waare geht häufig nach Spanien, Italien und den Inseln im Archipelagus. Endlich fabrizirt auch Dornick oder Tournay viel von diesen Zeugen, und setzt sie besonders in Deutschland ab.

Cottun s. Catun.

Couches, eine gute Sorte Burgunderwein, die in Stückfässern von 240 Pinten zum Handel kommt.

Coudolet, ein rother Franzwein, der über Cette ausgeführt, und nach Trommel verkauft wird.

Coupis, sind viereckigt streifige ostindische baumwollene Zeuge, die ehedem blos aus Bengalen nach Europa gebracht wurden, jetzt aber auch häufig um Rouen in Frankreich nachgemacht werden. Man braucht sie zum Handel an den afrikanischen Küsten. Ihre Breite ist 3/4 bis 5/6, ihre Länge 8 Stab.

Coupons, nennt man im Handel vornehmlich die Batiste, welche in Drittelstücke von 2 Stab zerschnitten, und immer je drey und drey in ein Päckchen eingeschlagen sind. Man nennt auch Coupons die abgeschnittene Leinwandstücke, die gemessen, in Schocke eingebunden, und an die Schneider zu Unterfutter verhandelt werden. Ferner versteht man darunter die Brüßler Bettzwilliche, in kurzen Stücken von 4—5 Stab.

Coupons, s. Zinsen.

Couronne, eine Sorte Papier aus Vivarais, die 17 Zoll und 1 Linie breit, 13 Zoll hoch, und 8 bis 15 Pf. schwer ist. Sie hat verschiedene Zeichen, z. E. einen Greif, Löwen, u. s. w.

Courtaille, eine Art grober Hanfleinwand, die in Maine, besonders zu Mamers und in dortiger Gegend gewebt wird. Sie ist in Stücken von 60 französischen Stab.

Courtepointe, eigentlich contrepointe, in Frankreich, die doppelten und durchstichelten baumwollenen Bettdecken.

Coutances, eine Art Coutils von mancherley Breite, die in der ehem. Normandie gewebt werden. Man hat sie zu 3/4, 2/3, 5/8, 4/4 eines Stabes breit.

Couteaux, hat ausser der gewöhnlichen Bedeutung, auch noch folgende im franz. Handel: Couteaux de St. Etienne, Messer mit schwarzen hölzernen Heften. Couteaux a gaine, Messer mit Scheiden. Couteaux a ressort, Schnappmesser. Couteaux plians, Zulegmesser, Taschenmesser. Couteaux a scier, Messersägen.

Couteline, in Frankreich eine Art grober blauer und weisser Katune, die man von Surate holt. Sie ist 14 Stab lang und 3/4 bis 5/6 Stab breit.

Coutile oder Coutis, eine Gattung sehr feiner und dichter Bettzwilliche, die besonders in England, in Flandern, in Holland, in der ehem. Picardie, in Sachsen, u. s. w. in großer Menge gewebt werden. Die bekanntesten darunter sind die von Turnhout, welche fast in ganz Europa Absatz finden. Es gibt ihrer von mancherlei Art und Preisen, als doppelte Zegels, (mit zweifachem Blei und Zeichen); Dryzegels und Grootlot. Diese 3 Hauptsorten zerfallen wieder in mehrere Nebenarten, die in Güte, Breite und Preisen von einander unterschieden sind. Die feinsten Coutils von Turnhout sind 10 bis 12 Viertel breit. Sie haben übrigens keinen festgesetzten Preis. Die Provinzen Frankreichs, wo die meisten Coutils gewebt werden, sind die ehem. Picardie, Normandie und Bretagne. Die von Abbeville, welche man auch Treillis nennt, sind 25—26 Zoll breit, und werden besonders zu Mehlsäcken verbraucht.

Coutis von Rouen sind auf holländische Art ganz von Leinen, und werden insonderheit zu Mannskleidern angewandt. Dieser Artikel geht unter dem

Digitized by Google

Namen Tarlizes häufig nach Spanien. Coutis aus Normandie, die auch Coutils de Coutance heißen, weil in dieser Stadt das meiste davon verfertigt wird, sind entweder in ganzen oder halben Stücken von 122 bis 130 Stab oder 62 bis 70 Stab. Diese, so wie jene sind 2/3 oder 3/4 Stab breit. Coutils aus Bretagne sind in Stücken von 20 Stab in der Länge, und halten in der Breite 2/3, 3/4 bis 7/8 Stab. Brüßler Coutils kommen eigentlich aus Flandern, und sind feiner als die vorigen. Sie sind 2, 6/4 oder 7/4 brabanter Ellen breit, und in Coupons von 5 solchen Ellen. Flandern liefert auch noch eine andere Sorte, 1 Elle breit und 10 Ellen lang, die zu Kopfkissen verbraucht wird. Coutil satine, Zwillich von Baumwolle mit Atlasgrunde, von Troyes in Champagne, 2/3 Stab breit. Coutils de brin, oder grains-grosiers, heißen im französischen die groben Arten, welche man zum Beschlagen der Stühle nimmt. Auch von Brusia und Konstantinopel kommen viele solche Gewebe nach den Märkten in der Türkei. Das Stück gilt 10 — 15 Piaster. Im Handel mit Spanien nennt man auch Coutils die sächsischen blau geflammten Züchenleinen, welche im sächsischen Amte Hohenstein verfertiget werden. Sie sind 6/4 Ellen breit und 60 Ellen lang. Die Herrenhutschen Cutelline sind von gleicher Breite und Länge, aber mit breiten oder schmalen Streifen von allen Farben. Von diesen kostet das Stück auf der Stelle 9 1/2 bis 10 Thaler.

Covmeres, ein bourdeaurer Wein, der in Bariques von 90 Pots ausgeführt wird.

Crabeholz, fr. bois de Grabe ou Grable, das Nelkenholz, oder die Cassia caryophillata.

Cramant, ein rother und weisser Champagnerwein, der um Suippes wächst.

Crapaubaille, auch Crespodaille, heißt hie und da in Frankreich ein sehr zarter und klarer seidener Krepon.

Craquelot, heißt in Frankreich an manchen Orten der Bückling, oder geräucherte Häring, wenn er noch recht neu ist.

Crataegus aria, s. Mehlbaum.

Crataegus oxyacantha, s. Weißdorn.

Crataegus torminalis, s. Elsebeer.

Cravant, ein Burgunderwein von der dritten und vierten Klasse, der über Auxerre verfahren wird.

Cravate, eigentlich ein Halstuch oder eine Halskrause für Mannspersonen, sonst auch eine gewisse Art ostindischer Katune oder weisser Nesseltücher, die manaus Bengalen und andern Gegende von Ostindien nach Europa bringt. Man hat von diesem Artikel zweierlei Arten. Die eine ist mit einem weissen baumwollenen Faden nur durchstreift; die andere aber durchnähet. Erstere enthält 10 solche Krausen im Stück, jede 6/16 bis 9/16 Stab breit, und 1 1/4 bis 1 1/3 oder 1 3/8 Stab lang. Die durchnähten haben nur 8 Krausen im Stück, jede 7/16 Stab breit, und 1 3/8 lang. Man macht diese Waare in der Schweiz, insonderheit zu St. Gallen, so wie in Sachsen, in Frankreich und in andern Ländern nach. Von Barzellona aus werden viele weisse und schwarze Gravatis zur Handlung gebracht.

Crau, ein geistreicher und dabei auch angenehmer französischer Wein, der in der ehem. Provenze gewonnen, und besonders ins Piemontesische verfahren wird.

Crayon, s. Bleystifte.

Creas, s. Cres.

Creguelas, s. Cres.

Cremor Tartari, Weinsteinrahm, nennt man den gereinigten Weinstein, der von seinen gröbern, heftigten Theilen geschieden worden ist, und nun als ein getrockneter, salzartiger Schaum sich zeigt. Er wird in Menge in Italien, Frankreich u. Deutschland verfertigt, und theils in Apotheken, theils auch von Färbern verbraucht. Der beste ist der schön weisse in Stücken. Man zieht ihn hauptsächlich von Venedig, Cette und Montpellier.

Cremserweiß, s. Kremserweiß.

Crepitus lupi, s. Bofist.

Cres, Creas oder Crees, sind Leinwande, die man in Frankreich und Deutschland von weißgebleichtem Garne webt, und in erstaunlicher Men-

Digitized by Google

ge ausführt. Sie machen einen Hauptzweig des Leinwandhandels dieser beider Länder aus. Die französischen werden insonderheit um Nantes und Landerneau gemacht. Die Gattungen der Creas sind mannigfaltig. Es gibt breite Creas, in Frankreich Créas larges, und in Spanien, wohin sie in ausserordentlicher Menge gehen, Creas anchas genannt, auch 3/4 breite, und sogenannte deux tiers fournis. Diese Gattung hält, so wie sie vom Weberstuhle kommt, 29 fr. Zoll in der Breite; die halben Stücke sind 49 Aunes de Brétagne lang, welche 51 1/4 pariser Stab, 3 Zoll und 10 Linien ausmacht. Schmale Creas, die auch Rosconnes, oder Gratiennes oder Graciennes heißen, halten, so wie sie der Weber vom Stuhle liefert, 21 Zoll und 10 L., oder 1/2 Stab in der Breite, und sind so lang wie die vorgedachten. Die Spanier nennen diese Sorte Creas angostos, oder schmale Sorte. Die feinsten Arten dieses Artikels nennt man in Frankreich Extraits, die minder feinen, welche darauf folgen, Fleurets, erster, zweiter, dritter und vierter Sorte, und endlich Crées von dreierlei Breite. Der Absatz dieser Waare findet nicht nur in vielen Gegenden des französ. Reichs statt, besonders in Gascogne, Languedok, Bearn, Labour und Aunis, sondern auch in Spanien, Portugal und Indien. Die Seehäfen, durch welche das meiste verschifft wird, sind Havre de Grace, Nantes, Morlaix und Landerneau. Morlaix vorzüglich schickt eine ungeheure Menge dieser Leinen nach dem spanischen Amerika. Die Crées von Morlaix oder auch Morlaises, sind sogenannte breite Crées, 3/4 breit, und 100 französische Ellen lang, ferner 2/3 breite Rosconnes, 1/2 Stab breit, und Graciennes im Stück von 100 Stab, und halben von 50 Stab. Die breiten Crées sind die feinsten unter allen diesen Sorten; hierauf folgen im Range, in der Güte und Feine die Crées communes, auf diese die Rosconnes, und endlich die Graciennes, welche die gröbsten sind.

Creas wird jetzt in mehr als einer Gegend von Deutschland nachgemacht, und in ausserordentlichen Quantitäten verschickt. Unter den Orten, welche in Deutschland Creas liefern, zeichnen sich aus: Landshut, Schmiedeberg und Hirschberg im schlesischen Gebirge, so wie die Oberlausitz und Böhmen. Die deutschen Creas werden ebenfalls von weissem Garne gewebt, und sind in Italien, Spanien, Portugal und den Kolonien der europäischen Nationen ein sehr beliebter Artikel. Die Engländer nennen sie Dowlas, unter welchem Namen auch viele über Hamburg und Altona verschickt werden. Die schlesischen Creas oder Dowlas sind 6/4 bis 9/4 E. breit und 108 bis 112 E. lang. Eine andere Sorte ist 60 E. lang und 6/4 breit. Mit der oberlausitzer Waare treiben die Zittauer, Görlitzer, Löbauer, Herrenhuther und Budissiner Leinwandhändler schon von langer Zeit her einen beträchtlichen Handel nach auswärtigen Ländern. In Böhmen, wo dieser Artikel auch Lederleinwand heißt, wird er in der Gegend um Romburg, Zwickau, Warnsdorf und Georgswalde gewebt. Man verfertigt da ebenfalls diese Leinwand aus weißgelblichtem Garne; sie hält 4 1/2 oder 5/4 Ellen in der Breite, und in der Länge 52 1/2 Ellen; die 6/4 oder 9/6 E. breite ist in doppelten Stücken von 105 Ellen. Die erstere Art wird in Form eines Prügels zusammengerollt, die andere aber wie ein Buch platt zusammen gelegt, hernach appretirt und in Kisten eingepackt. Das Sortiment wird so gemacht, daß die Nummer bei der ersten Art um 6 Ggr., bei der andern um 1/2 Thlr. im rohen Einkauf steigt. Creas ist überhaupt eine sehr gute und dauerhafte Leinwand, weil das Garn, welches dazu genommen wird, durchaus ein festes und wohlgedrehtes Gespinnst ist. Dies ist allerdings auch sehr nothwendig, weil es sonst die Strapazen der Bleiche nicht aushalten würde. So aber wird die Waare, wenn sie aus der Wäsche kommt, ungemein dicht und stark, wie Leder; daher gibt man ihr an manchen Orten den Namen Lederleinwand. Die böhmische 6/4 breite geht, nach Beschaffenheit der Feine, von 16 fl. bis auf 50 fl. das doppelte Stück; die 5/4 E. breite 15 bis 22 fl., und die 9/6 breite 15 bis 24 fl.

Creguelas, nennt man in Spanien eine ordinaire, 5/4 oder 6/4 breite, deutsche Leinwand, nach Art der bekannten Bretagnes, welche in großer Menge nach Cadix, und von da nach dem spanischen Indien verladen wird. Die Portugiesen nennen auch Creguelas, die westphälische Leinwand aus Osnabrück, welche mit 3 Kronen bezeichnet ist, und häufig über Bremen und Hamburg nach jenem Lande geht.

Crepe de laine, ein dünnes und feines, Taffetartig gewebtes wollenes Zeug, das man besonders zu Bagneres in Frankreich fabrizirt. Es ist 3/4, 7/8, auch wohl 1 ganzen Stab breit, und steht nach der Feine, 30 Sous bis 10 Livres im Preise. Die Waare geht nach Spanien und Amerika.

Crepon s. Krepp und Krepon.

Crespo di Bologna, s. Kreppflor.

Cressentine, eine Art italienischer Seide, die in der Schweiz zugerichtet, und hernach in den französischen Fabriken verarbeitet wird. Man gebraucht sie besonders zum Weben der Padoux, eine bekannte Gattung seidener Bänder.

Creta, s. Kreide.

Creta Umbria, s. Umbraerde.

Cretischer Diptam, s. Diptam.

Cretische Salbey, s. Salbey.

Cretischer Sesel, s. Sesel.

Cretisch Thymseide, s. Thymseide.

Cretonnes sind weisse französische Leinen, die um Lisieux in der chem. Normandie gemacht werden. Ihre Kette ist von Hanf, der Einschlag aber von Flachs. Man hat sie von vielerlei Gattung und zu verschiedenen Preisen, nämlich feine, mittle und ordinaire. Sie werden sowohl zu Hemden, als auch zu Tischzeugen angewandt. Die Stücke halten 70 bis 84 Ellen in der Länge; ihre Breite ist 2/3 bis 6/4 Stab.

Creuzbeerstrauch, Creuzdorn s. Kreuzbeer.

Crevellen s. Elephantenzähne.

Creze, Butzel- oder Butzelleinen, eine weißgebleichte sehr einfache schlesische Leinwand, 9/8 bis 5/4 breit und 58 Prager Ellen lang. Sie wird nach der ganzen Breite gerollt und dreimal gebunden. Der Einkaufspreiß fängt mit 6 1/2 fl. an und geht bis 10 fl. Man macht sie auch von gebleichtem Garn und appretirt sie auf eben die Art. Die ersten werden in und um Rumburg, Zwickau, Krotau, Neustadt an der Mettau, Arnau, Nachod und Reichenau; die weißgarnichten aber in der Gegend von Rumburg und Zwickau gemacht; s. auch Butzelleinen.

Cristall, s. Crystall.

Cristaur faux, in Frankreich, eine Gattung Glaskorallen, welche auch unter Nummer 3. begriffen wird. Sie haben ein krystallartiges Aussehen, und daher diesen Namen bekommen. Ihre Dicke beträgt 4 Linien, ihre Länge aber 5 Linien.

Crocus, s. Saffran.

Crocus heißen auch verschiedene aus Metallen durch chemische Handgriffe zubereitete Kalkpulver, welche wenigstens der Farbe nach, dem eigentlichen Saffran ähnlich sind. So hat man unter andern in Apotheken: Crocus Martis adstringens, oder anhaltenden Eisensaffran, der durch bloßes Calciniren der Eisenfeilspäne hervorgebracht wird; Crocus Martis aperitivus, wird von Stahlfeilspänen mit Schwefel vermischt, zubereitet; Crocus Metallorum, ist aus Spießglanz bereitet, das vom Salpeter befreit und gehörig abgesüßt worden; Crocus Veneris, heißt das gebrannte Kupfer, u. s. w. Crocus martialis, oder Eisensaffran, Eisenkalk, wird nicht allein zur Arznei, sondern auch von den Stahl- und Eisenarbeitern zum Poliren der feinsten kleinen Schneidewerkzeuge gebraucht.

Crocus indicus, s. Curcumey.

Crocus sylvestris, s. Safflor.

Croise, heißt erst die seidene Serge, welche zu Unterfutter unter Kleider häufig verbraucht wird; zweitens, ein wollenes geköpertes Zeug, das in manchen Gegenden Frankreichs häufig gewebt wird. Die Oerter, welche vorzüglich diesen Artikel liefern, sind: Rheims, wo besonders die Primis, Segovis, Superfins, Seconds, Segovis, lauter Sorten Croisé, gemacht werden; ferner Rethel in ebenderselben Pro-

vinz, und Viviers, wo vornehmlich viele Croisés auf holländische Art, zu Montirungen für die Truppen gewebt werden. Die letztere Art ist von der feinsten Landwolle, und wegen der Dauer des Zeugs weit und breit im Rufe. Sie hält 7/12 Stab in der Breite. Croisé économique, nennt man ein seidenes geköpertes Zeug oder Serſche, die in Holland verfertigt wird. Es ist 3/4 bis 4/4 breit und 50 bis 60 Ellen lang.

Cronglas ſ. Crownglas.

Cronraſch ſ. Raſch.

Cropteones, ſ. Baarden.

Croſe, ein rother Languedokwein, der von Cette verfahren, und daſelbſt nach Orhoft gehandelt wird.

Croton tinctorium, ſ. Sonnenwende.

Crownglas, Cronglas nennen die Engländer ein ſehr reines helles Tafelglas, welches ſie mit den Flintglaſe zur Verfertigung ihrer achromatiſchen Gläſer anwenden.

Crown-Tiſſue, eine Sorte engliſches Druckpapier, 15 Zoll hoch und 20 Zoll breit.

Cruciata, ſ. Kreuzkraut.

Cryſolit, ſ. Chryſolit.

Cryſtal, im franzöſiſchen Handel zwei Sorten der Olivetten oder Glaskorallen, nämlich No. 18 und 19. Die erſtere wird Cryſtal raye, die andere aber Cryſtal bleu genannt. Beide ſind länglichtrund, 7 Linien lang und 4 Linien dick.

Cryſtallglas heißt ein ſehr weiſſes helles Glas, wozu die Materialien mit großer Sorgfalt bereitet worden ſind. Man wendet es zu koſtbaren Gläſern, Kronleuchtern u. dgl. an.

Cubbeer iſt die engliſche Benennung des Perſio oder rothen Indigs; ſ. Perſio.

Cryſtalli Aeris, oder Veneris, ſ. Grünſpan, deſtillirten.

Crystalli lunares, ſ. Silber.

Crystalli Tartari, ſ. Weinſtein.

Cubaiba, ſ. Copaiba.

Cubeben, (Cubebae) ſind runde, dürre Gewürzkörner, wie Pfeffer, nur nicht ſo ſchwarz, ſondern ins Graue fallend, mit einer runzlichten Schale und einem kleinen Stiele. Sie ſind inwendig etwas hohl, und haben einen ſtarken brennenden Geſchmack. Sie werden von Java in Oſtindien durch die holländiſche Kompagnie nach Europa gebracht, und als ein erwärmendes Mittel, zu Stärkung der Nerven und Eingeweide gebraucht. Man nennt ſie auch Schwindelkörner. Bei der oſtindiſchen Kompagnie in Amſterdam beſteht der Kaveling aus 4 tarirten Fäſſern Cubeben, welche zuſammen gegen 560 Pf. wiegen. Man gibt 2 Prozent Ausſchlag an der Waage. Zu Hamburg wird dieſer Artikel mit 3 Pf. Tara für den Sack und 1/2 Proc. Gutgewicht gehandelt.

Cucimis, ſ. Gurken.

Cucummern ſ. Gurken.

Cucumule heißt zu Marſeille eine geringe Sorte Lerchenſchwamm, welche von Smyrna, Aleppo und der barbariſchen Küſte zum Handel kommt.

Cucurbita, ſ. Kürbis.

Cuir heißt im Franz. das rohe und das ſtarke Leder. Mit Zuſätzen hat es noch manche andere Bedeutungen, z. B. Cuir à grains, narbiges Leder. Cuir de poule, das feine Handſchuhleder. Cuir fort, cuir à semelle, Pfundleder, Sohlleder. Cuir d'Allemagne, Pferde- oder Roßhäute. Cuir de Russie, Juchten. Cuirs coudres, coudroyés, getriebene Häute. Cuir à oeuvre, Schmalleder, Zeugleder, Werkleder. Cuir bouilli, gumminirtes Leder. Cuir au sippage, ou à la danoise, däniſches Hundsleder. Cuir lissé, ſchlichtes Leder. Cuir jusé, cuir à la jusée, geſchwelltes Leder. Cuir de truie, Schweinsleder. Cuir à rasoirs, Lederfeilen ꝛc.

Culilaban, eine braune, gewürzhafte Rinde, von angenehmem Geruch, die man über Holland erhält. Ihr Verbrauch iſt in Apotheken; auch nimmt man ſie unter den Rauchtabak, um demſelben einen guten Geruch zu geben. In Holland gibt man auf den Ballen dieſer Rinde 5 Pf. Tara, und überdieß 1 und 2 Procent Sconto.

Cully, ſ. Schweizerſche Weine.

Cumieres, eine Gattung der ſogenannten Marne-Weine in Frankreich. Er iſt mit einer der vorzüglichſten unter den Champagnerweinen. Es gibt rothes auch weiſſes Gewächſe. Die

Stadt Epernay führt das meiste davon aus.

Cuminum, s. Kümmel.

Cuminum Aethiopicum, s. Ammeysaamen.

Cuminum pratense oder sylvestre, s. Karbey.

Cupressus, s. Cypressen.

Cupressus herba, s. Cypreßkraut.

Cuprum, s. Kupfer.

Curcume, Curcumey, Curcuma, Indianischer Safran, Gelber Ingwer, Gelbwurzel (Cyperus indicus, Crocus indicus, Terra merita) fr. racine de Curcuma, engl. Turmerick, eine länglichtrunde, knotige Wurzel, (aus Curcuma longa, oder Curcuma rotunda), die in- und auswendig gelblich, dabei von etwas scharfem, bitterlichem Geschmack, und ohne sonderlichen Geruch ist. Sie wird durch die holländisch ostindische Kompagnie von Java, und durch die Engländer aus Bengalen zu uns gebracht. Holland liefert diesen Artikel theils ganz, theils auch schon gemahlen. Er wird hauptsächlich zum Färben der Zeuge, des Leders, des Papiers, des Holzes ꝛc., zum Theil auch in Apotheken verbraucht. Die Wurzeln, welche zu letzter Absicht dienen sollen, müssen frisch, ganz, und nicht wurmstichig seyn, wie es gar oft der Fall bei dieser Waare ist. Zu London wird die Curcumeywurz in Säcken von ungefähr 1 1/4 Centner netto Tara und mit 6 1/2 Procent Sconto gehandelt; zu Amsterdam ebenfalls netto Tara, mit 1 Proc. Gutgewicht und eben so viel Sconto. Bei der ostindischen Kompagnie besteht der Kaveling aus 4 Ballen, die gegen 2000 Pf im Gewicht halten. Man gibt da in den Auktionen 6 Pf Tara auf den Ballen, 2 Pf. Ausschlag und 1 Procent Gutgewicht. Zu Hamburg wird dieser Artikel mit 1 Procent Gutgewicht, und 3 Pf. Tara für den Sack, gekauft. Man macht auch ein ätherisches Oel aus der Curcume-Wurzel. Aus 1 Pf. derselben erhält man 1/2 Quentchen Oel. — Die gute Curcume-Wurzel muß groß, frisch, fest, etwas harzigt, nicht leicht zerbrechlich, nicht wurmstichig und schwer, äußerlich schön gelb, innerlich rothgelb seyn. Die äußerlich schwarzen Wurzeln hält man für verdorben. Die lange Sorte ist höckrigt, krumm gebogen, knolligt. Die frischere Wurzel ist innerlich ganz safrangelb. Im Alter ist die Farbe viel röthlichter; weswegen manche auch zwei Sorten, eine gelbe und rothe daraus machen

Curiginru heißt im Portugiesischen eine der Cochenille ähnliche Farbewaare.

Curundu nennen die Eingebornen auf der Insel Ceylon den Zimmetbaum; s. Zimmet.

Cusco, eine Sorte spanischen Tabak, die man nicht nur von Havannah, Sevilla, Cadix und Amsterdam zum Handel bringt, sondern auch jetzt häufig in Frankreich, Holland und Deutschland nachmacht. Es gibt davon vornehmlich zweierlei Sorten, fleur de Cusco, die allerfeinste Art, und gras Cusco, oder fetten Cuscotabak.

Cuscuta, s. Filzkraut.

Cuserino, die vierte Sorte der zubereiteten Seide, welche wie Nähseide dublirt, aber feiner und für Spitzenmacher bestimmt ist. Es gibt davon: Cuserino G die gröbste; C F feiner; U wieder etwas feiner; Z noch feiner. Diese sind auf der C arte in den Nummern um 1 fl. verschieden. Cuserino A ist noch feiner als Z; B wieder feiner; und so auch stufenweise C und D. Letztere ist die feinste Sorte. Die vier Letztern sind von den vier erstern in den Nummern um 1 Rthlr. verschieden.

Cussidah, heißen gewisse Sorten der ostindischen Tanjebs und Therindains, welche die dän. asiatische Kompagnie zu Markte bringt. Eine Sorte derselben hält 12 bis 13 Ellen in der Länge, und 1 9/16 bis 1 5/8 Ellen in der Breite. Eine zweite Sorte Cussidah Tanjebs ist 13 bis 14 Ellen lang und 1 5/16 bis 1 5/8 Ellen breit.

Cuencas, eine Gattung spanischer Wolle, die von Bayonne zum Handel kommt. Sie führt den Namen von einer kleinen Stadt in Castilien, in deren Gebiet man sie gewinnt.

Coutelline s. Coutils.

Cyaneum metallicum, s. Blaue Farbe.

Cyanus, s. Kornblume.

Cyder, s. Cider,

Cyders, s. Steinkohlen.

Cydonia mala, s. Quitten.

Cylinderuhren s. Taschenuhren.

Cynoglossum, s. Hundszunge.

Cynoglossum montanum, s. Fleckkraut.

Cynorhodon, Cynosbatos, s. Feldrosen.

Cyperpulver ist ein zum feinsten Staub gemahlnes verfaultes Fichtenholz, welches in Venedig statt des Puders gebraucht wird.

Cypernholz kommt von einem Baume (Cordia Cerascanthus) auf Jamaika und den Caraibischen Inseln. Es wird von den Ebenisten gebraucht; s. auch Rosenholz.

Cyperrasch, Ras de Cypre, ist ein schwarzes ungeköpertes Seidenzeug, aus grob gedrehter Seide gewebt. Es hat viele Aehnlichkeit mit dem Gros de Tours und wird zu Lyon, Tours und Paris gemacht.

Cyperscher Zucker ist ein röthlichter Zucker, eigentlich ein Ausschuß von geläutertem Zucker, der sich weder in Hüte bringen, noch auch recht weiß machen läßt.

Cyperus indicus, s. Curcumey.

Cyperwurz, (Cyperi radix), ist eine knotige, wohlriechende, gewürzhaft schmeckende, ausländische Wurzel, von der man zweierlei Sorten zur Handlung bringt. Die lange und schwärzliche (Cyperus longus) kommt von Verona im Venezianischen und aus der Levante; die runde aber (Cyperus rotundus), welche auswendig braun, inwendig grau aussiehet, wird aus Syrien und Aegypten meist durch die Holländer gebracht. Letztere ist die vorzüglichste. Beide müssen recht frisch seyn, nicht schimmlicht aussehen, und keine Wurmstiche haben. Sie werden in Apotheken und von Parfumirern verbraucht.

Cypresse, (Cypressus oder Cupressus,) ein hochstämmiger, immergrünender Baum, der aus Kleinasien und den Inseln im Archipelagus nach Europa gekommen ist. Sein schlanker Wuchs, sein immerwährendes Grün, seine Dauer, und sein fast unverwesliches Holz, sind Umstände, die seinen stärkern Anbau empfehlen sollten. Er wächst besonders in den wärmern Gegenden von Europa, in den kältern aber bleibt die Art viel kleiner. Die Blätter und Nüsse davon werden, ihrer zusammenziehenden Eigenschaft wegen in der Medizin gebraucht. Das aus dem Stamm rinnende Harz kann unter den Balsamen gute Dienste thun. Die aschgrauen, runden und dicken, derben und festen Zapfen des Cypressenbaums werden hie und da getrocknet in den Apotheken aufbewahrt und verbraucht. Sie haben einen angenehmen Geruch, einen etwas harzigen, aber sehr herben und stark zusammenziehenden Geschmack. Auch das gelbe Holz sammt den belaubten Zweigen findet zuweilen in der Medizin noch Anwendung. Das Holz des Cypressenbaums ist theils gelb, theils röthlich, dabei dicht und von angenehmem Geruch; es fault nicht, reißt auch nicht leicht auf, und hat noch die besondere Eigenschaft, daß es nicht von Würmern angegriffen wird, weil es sehr bitter ist. Die Tischler gebrauchen es zum Austäfeln der Wände und Fußböden in den Zimmern großer Herren, so wie zum Fourniren oder zu eingelegter Arbeit. Auch die Drechsler und Bildschnitzer wissen es zu benutzen; die letztern jedoch nur zu kleinen Arbeiten.

Eigne Gattungen der Cypresse (ausser dem Cypressus semper virens) sind noch die Virginische zweitheilige Cypresse (Cypressus disticha), ein prächtiger wohl 80 Fuß hoher Nordamerikanischer Baum, die Lebensbaum-Cypresse oder weiße Ceder (Cypressus thyoides), die zuweilen 100 Fuß hoch wird; und die Japanische Cypresse (Cypressus Japanica). Alle diese werden ebenfalls von Tischlern und Drechslern verbraucht.

Cypressenkraut (Cypressus herba, Santolina) fr. garderobe, ein Kraut mit cypreßartigen Blättern. Die letztern sind aschgrau von Farbe, und lang. Es gibt davon mehrere Arten, z. B. Cypressenkraut mit schwefelgelben, mit hochgelben, mit weissen, mit grünen

Digitized by Google

Blättern, u. s. w. Alle diese Sorten haben einen guten Geruch, und werden zur Medizin angewandt. Der Geruch ist Motten und ähnlichen Insekten zuwider, daher streut man das Kraut in die Kleiderschränke, und legt es zwischen das Pelzwerk.

Cyprinus, s. Karpfe.

Cyprischer Atlas, s. Rasetto.

Cyprische Baumwolle ist diejenige sehr feine Baumwolle, welche die türkischen Staaten liefern. Sie unterscheidet sich durch ihre Kernhaftigkeit, schöne Weisse und langen Haare von andern Sorten. Man theilt die Waare auf der Stelle in Fiore, oder auserlesene Waare; Cottoni buoni mercantili, die darauf folgende Sorte; passabili, Mittelwaare; und mercantili, oder ordinair Kaufmannsgut. Ein Sortiment von einer Anzahl Ballen Baumwolle ist aus allen diesen Sorten verhältnißmäßig zusammengesetzt. Man hält die Sortirung für gehörig geschehen, wenn man von der besten Gattung die Hälfte, und von den übrigen Sorten die andere Hälfte hat. Eine fünfte Sorte, die man Scopature oder Scovazze (Kammlinge) nennt, ist nur Ausschuß; diese bleibt auf der Insel, und wird nicht verschifft. Die jährliche Sammlung geschieht in den Monaten Oktober und November. Weil Zeit dazu gehört, die Waare von den Samenkörnern zu reinigen, so wird die neue Baumwolle nicht vor dem Februar oder März des neuen Jahrs zum Handel gebracht. Ein Ballen cyprischer Baumwolle hält beiläufig 100 Rottoli, jeder von 6 3/4 Pf. florentinischen Gewichts. Der größte Theil dieses Artikels geht nach Venedig, ein anderer nach Frankreich, England, Holland und Livorno. s. Baumwolle.

Cyprische Krappwurzeln, s. Boia und Krapp.

Cyprischer Rasch, s. Cyperrasch.

Cyprische Seide, Cipriotte, eine Gattung Seide von der Insel Cypern, die für den Handel von Bedeutung ist. Es gibt unterschiedliche Arten davon. Die feinste ist die natürlich weisse, welche um Famagosta und in der Gegend des Carpasso gewonnen wird. Die schwefel- oder lichtgelbe fällt um Citerea herum, und die dunkelgelbe oder pommeranzfarbene in den Dörfern um Paso. Nach Europa geht blos die weisse Sorte; die dunkelgelbe bleibt in der Türkei; man schickt sie nach Cairo. Diese Seide wird so gekauft, wie sie die Landleute zu Markte bringen, das heißt, ungereinigt; der Kommissionär aber läßt sie für Rechnung des Freundes, von dem er Auftrag hat, reinigen, ehe sie abgeschickt wird. Dieses erzeugt Abgang 12 bis 15 Proc.

Cyprische Soda, s. Soda.

Cyprischer Terpentin, s. Terpentin.

Cyprischer Vitriol, s. Vitriol.

Cyprische Weine, sind vortrefliche Weinsorten, die besonders in Italien sehr hoch geschätzt werden. Die Stadt Larnica ist der Stapelort auf der Insel Cypern für alle Weine, die man auf derselben gewinnt. Hier versehen sich die Handelsleute aus der Levante und von den Küsten des mittelländischen Meeres, mit diesem Artikel. Der Transport von Ort und Stelle nach dem Marktplatz geschieht in verpichten oder getheerten Schläuchen; daher kommt auch der Pechgeruch, welcher dem cyprischen Weine in den ersten Jahren eigen ist. Wenn der Wein zu Larnica angelangt ist, so wird er in Gebinde, die mit eisernen Reifen umlegt sind, übergefüllt. Hat er hernach einige Jahre auf dem Faß gelegen, so fängt er an, den Pechgeruch zu verlieren, und nach 12 oder 15 Jahren ist gar nichts mehr davon zu spüren. Aus diesem Umstande läßt sich am sichersten das Alter des Weins erkennen. Der cyprische Wein setzt keinen Weinstein an; er bekommt blos auf dem Grunde einen Satz, der roth, schwarz und gelb aussieht. Dieser Satz schafft dem Weine Nutzen. Man sorgt deswegen auch dafür, daß dem abgestochenen Weine immer etwas davon mitgegeben werde.

Der cyprische Wein ist roth, wenn er aus der Presse kommt; nach 5 oder 6 Jahren nimmt er die blasse Farbe des florentinischen Muskatellers an. In-

dessen verstehen es die Weinhändler auf der Insel sehr gut, dem Wein vor der Zeit diese Farbe zu geben Sie ziehen den Wein, den sie klären wollen, in ein neues Gebinde über; hernach nehmen sie eine halbe Drachme Hausenblase auf jeden Krug Wein; diese klopfen sie mit dem Hammer oder Schlägel recht dünn, und fäseln sie mit den Fingern fein aus. Das Ausgezupfte werfen sie in ein glassirtes irdenes Geschirr, und gießen 5 oder 6 Gläser Wein, die man aus dem Fasse zieht, darauf. Sie lassen es 24 Stunden lang weichen; hernach setzen sie das Gefäß übers Feuer, und lassen die Mischung gelinde aufkochen. Man rührt fleißig um, bis die Fischblase sich aufgelöst hat; dann schüttet man die Mischung ins Faß, peitscht den Wein 7 oder 8 Minuten lang mit einem gespaltenen Rohrstabe wohl durch, und läßt ihn hernach 6 Tage lang ruhen. Am 7ten Tage sticht man den Wein von neuem ab. Durch dieses Verfahren kann zwar das Ansehen des Weins auf eine kurze Zeit verbessert werden, allein in der Folge bringt es Nachtheil, weil ein solcher Wein kein Lager mehr setzt; er verliert also nothwendig einen Theil seiner Kräfte, und wittert aus. Daher verwerfen die Cyprianer diese Methode; nur die Europäer bedienen sich ihrer, und zwar deswegen, weil sie damit den neuen Weinen das Ansehen der ältern geben können. Wollen sie ihn nun zur See transportiren, so lassen sie in jedes Gebinde etwas Lager (oder Satz) einschütten, und dann kann der Wein ohne Schaden verfahren werden.

Weniger hat man bei jenem Verfahren zu besorgen, wenn der Wein schon 8 oder 10 Jahre alt ist, und wenn man ihn dann auf Flaschen abziehen läßt. So braucht er das Lager nicht mehr zur Dauer; das Klären gibt ihm dabey einen feinern Geschmack.

Der Wein wird im Lande nach Krügen (Cuss) von einer bestimmten Größe gehandelt. Ein solches Maas hält gegen 5 florentinische Fiaschi. Der Preis der besten Sorten ist gemeiniglich 2 1/2 bis 3 Piaster; die neuen oder jährigen hingegen gelten nicht über 75 Asper bis 1 Piaster. Die Verladung nach Europa geschieht in Fässern, die insgemein 70 Cuß oder 17 florentinische Barili fassen. Man verschickt diese Weine auch in grossen gläsernen mit Schilf umwundenen Flaschen, die zu Marseille Dames-jeannes heißen. Diese halten gemeinhin 2 1/2 cyprische Cuß. Die Erfahrung lehrt, daß der Wein in solchen Flaschen sich besser hält, als in Gebinden; auch ist darin weniger Abgang. Die Flaschen sind mit Weidenruthen oder Rohr umflochten, werden auch sorgfältig zugestopft, verküttet und versiegelt. Nur das ist an diesen Gefäßen auszusetzen, daß sie gegen die Mündung oder gegen den Hals zu von dickem Glase, und dagegen am Bauch sehr dünne sind, mithin leicht springen.

Ein großer Theil der cyprischen Weine wird nach Venedig verfahren; diese sind aber meist nur junge, nicht über 18 Monat alte Sorten. Die venetianischen Weinhändler verstehen die Kunst, diese Weine in kurzer Zeit zur Vollkommenheit zu bringen, und können daher die Waare zu billigen Preisen liefern. Aus derselben Ursache versorgen sich die Liebhaber an den mittelländischen Küsten an andern Orten lieber von Venedig als von Livorno aus mit diesem Artikel. Die aus dem letztern Hafen haben wohl mehr Stärke und Feuer, auch einen bessern Geschmack, ihre Preise sind aber nach Verhältniß viel höher. Cypern führt auch seine Weine nach England, Frankreich, Holland und Toskana. Man schickt aber nur 5 bis 6jährige dahin.

Das bisherige gilt auch von dem cyprischen Muskateller. Dieser hat aber im ersten Jahre eine weiße Farbe; so wie er älter wird, nimmt er eine rothe an, und mit 60 und mehr Jahren wird er dick wie Julep. Er hat einen überaus süßen Geschmack. Ausser den Kommenderie- und Muscatweinen, gewinnt man auf der Insel auch eine große Menge ordinärer Weine; welche theils auf derselben selbst verbraucht, theils nach den benachbarten Küsten, nach Karamanien, Syrien, u. s. w. verfahren werden. Diese Weine fällt man in Gebinde, die sehr ungeschickt verpicht sind, daher der Wein einen unausstehlichen Beigeschmack bekommt, und einen unangeneh-

men Geruch, der gewaltiges Kopfweh verursachen kann. Solche Weine lassen sich nur, wenn man sie mit Wasser verdünnt, ohne Beschwerde genießen. Die bessern von diesen Sorten fallen um Omodos; sie komen im Geschmack dem guten Provencerwein gleich. Der Preis der ordinairen steigt selten über 25 Asper der Cuß. Da sie weniger und nicht so lange Zeit fermentirt haben, als die Kommenderieweine, so können sie auch nach 10 monatlicher Lagerung schon ohne Schaden transportirt werden. Wenn diese Weine aus der Presse kommen, so ist ihre Farbe dunkelroth; sie dauert 5 bis 6 Jahre fort; hernach verändert sie sich allmählig und wird blaßgelb. So wie der Wein älter wird, verliert er den unangenehmen Geruch, kommt aber doch nie den Kommenderiesorten gleich.

Wenn die in Fässern transportirten cypriſchen Weine in Europa angelangt sind, so muß man sie, wenn sie sich gut und lange halten sollen, aus den Gebinden oder Gefäßen herausnehmen, und auf Bouteillen ziehen. Vorher aber muß man sie wenigstens einen Monat haben ruhen lassen, damit das Lager, welches durch das Hin- und Herschütteln auf der Reise aufgerührt worden ist, Zeit hat, sich wieder zu setzen. Ueberhaupt setzt sich dieser Wein in Europa langsamer, als auf der Insel. Man hebt den Wein mit Hebern, die krumme Röhren haben, von oben, oder durch den Spund aus, und gibt fleißig Acht, daß man mit dem Heber nicht bis auf den Grund reiche und den Wein trübe. Man zieht ihn am besten auf Flaschen von schwärzlichem Glase; hierin hält er sich am längsten. Auch füllt man die Bouteillen nur so voll, daß ein paar gute Finger breiter Raum bleibt. Man wählt zum Verkorken feine Stöpsel, treibt diese mit einem Schlägel hinein, und verküttet die Mündung.

Die cypriſchen Weine sind nicht zu jeder Jahrszeit gleich schmackhaft und gut. Der Frühling und Sommer ist ihnen am vortheilhaftesten. Gar große Kälte können sie nicht vertragen; sie verlieren bei derselben allen seinen Geschmack und Geruch. Daher pflegen die Liebhaber und Kenner den cypriſchen Wein zu jener Zeit vorher etwas wärmen zu lassen, ehe er auf den Tisch gebracht wird. In warmer Jahrszeit braucht man diese Weine nicht in frische Keller zu legen; sie liegen überall gut. Man kann sie auf Dielen oder auf die bloße Erde legen

Schon beim Einschenken aus der Flasche kann man erkennen, ob der Wein alt sey. Wenn sich ölichte Theile an das Glas anhängen so ist dieses ein Merkmal, daß der Wein abgelegen ist; da hingegen der durch Kunst geklärte zu sehr entkräftet ist, als daß er solche Oeltheile absetzen könnte.

Cypriſche Wolle ist eine gute Sorte Wolle auf der Insel Cypern, die in Menge nach Frankreich und Livorno geht. Die weisse Sorte wird der dunkeln oder schwarzen vorgezogen; doch ist das Sortiment gemeiniglich aus der einen und der andern Art zusammengesetzt. Der Markt fällt jährlich im April. Die Wolle wird in Säcken oder Ballen von 100 Rottoli verfahren.

D.

Daatpour, s. Tanjebs.

Daba heißt in Rußland, weisser, schmaler, chinesischer oder bucharischer Catun, in Stücken von 10 bis 20 Arschini.

Dacca, nennt man ostindische baumwollene Zeuge, die von der dän. asiat. Gesellschafft zum Handel gebracht werden. Sie sind 14 kopenhagner Ellen lang und 1 9/16 Ellen breit.

Dachs, (Taxus) ein bekanntes Thier, wovon das Fell zur Kirschner-Arbeit, zum Beschlagen der Koffer, zu Jagdtaschen, Ranzen u. dgl. das Haar zu Pinseln, das Schmalz oder Fett aber äusserlich in Medizin verbraucht wird. Man ißt auch das Fleisch dieser Thiere in den wärmern Ländern.

Dactili, s. Datteln.

Dänisch Haar, ist schwarzbrau

ne Wolle aus Dänemark, die wegen ihrer Fettigkeit nicht leicht Farbe annimmt. Man verbraucht sie zu Saalleisten der Tücher.

Dänisch Roth, eine aus Skanderborgischem Oker gebrannte schöne stark in's Röthliche fallende Farbe.

Dänisch Weiß, eine sehr feine weisse Kreide von der Insel Mön und von Lykstör am Lümfiord.

Dänische Handschuh sind Handschuh aus feinem weissem glänzenden Leder aus Lämmer- und Ziegenfellen, das nach Art des Erlanger Leders zubereitet ist.

Daka, ein sehr feines gestreiftes und gewürfeltes Nesseltuch, 1 3/4 Berliner Elle breit.

Damaras, oder Damavars, in Frankreich eine Art ostindischer leichter Taffete. Sie sind geblumt, halten 7/16 bis 5/8 Stab in der Breite und 7 bis 24 Stab in der Länge.

Damaraye, s. Therindaines.

Damas Caffard ist ein Tapetenatlas aus französischen Manufakturen von verschiedenen Sorten. Die Kette ist nämlich von Seide oder von Floretseide, auch wohl nur von leinen Garn, besser aber von Baumwolle. Der Einschlag ist von Haar, Floretseide, Leinengarn, Baumwolle oder Schaafwolle. Auf der rechten Seite hat er immer ein seidenartiges Ansehen. Seine Breite ist verschieden.

Damascener Pflaumen, fr. Pruneaux noir de Damas, sind vortrefliche Pflaumen, die in Touraine gezeugt, und weit und breit verfahren werden. Man kocht sie auf der Stelle und trocknet sie hernach. Chinon und Tours sind die Oerter, welche das meiste davon nach allen Gegenden Frankreichs und ins Ausland verschicken.

Damascener Säbel, s. damascirte Klingen.

Damascener Rosinen, fr. Raisins de Damas, levantische Rosinen, führen ihren Namen von Damascus in Syrien, wo sie wachsen. Man bringt diesen Artikel in halbrunden Schachteln von weissem Holze nach Europa, die verschiedenes Gewicht halten, und 15 bis 60 Pf. schwer sind. Sie werden blos in Apotheken, und zwar zu Brusttränken verbraucht. Die recht großen, frischen und fleischigten sind die besten.

Damascirte Klingen, Damascener Säbel, Persische Säbel, Türkische Säbel, eine Art treflicher Säbel- und Degenklingen, die man ehedem von Damascus in Syrien zum Handel brachte, woher sie auch noch immer den Namen führen. Jetzt bringt man sie auch aus andern Gegenden der türkischen Staaten. Diese Klingen behaupten unter allen Säbelklingen einen entschiedenen Vorzug, sowohl wegen ihrer ungemeinen Härte und Elasticität, als auch wegen ihrer Dauerhaftigkeit. Man sucht sie zwar in Deutschland, vornehmlich zu Solingen, zu Pottenstein in Unterösterreich, so wie in Frankreich ꝛc. nachzumachen; es hat aber noch nicht recht damit glükken wollen. Die besten nach den türkischen sind die, welche zu Neusohl in Ungarn so wie in der Fabrik des Clouet zu Paris verfertigt werden; diese geben den ächten nur wenig nach. Das wahre Unterscheidungszeichen der damascirten oder damascener Klingen besteht nicht in dem halben Monde, womit sie bezeichnet zu seyn pflegen, sondern in folgenden Eigenschaften. Mit einem Damascener Säbel muß man einen fingerdicken eisernen Nagel mitten durchhauen können, ohne daß die Klinge eine Scharte bekommt. Zugleich muß man im Stande seyn, eine solche Klinge von einem Ende bis ans andere zu biegen, ohne ein Brechen derselben zu befürchten. Die Damascener Klingen zeichnen sich aber auch durch allerlei eingebeitzte Figuren (die Damastzeichnung) aus, vornehmlich durch Schlangenlinien, wovon einige weißgrau, andere dunkelgrau, und wieder andere schwärzlich aussehen. Die nachgekünstelte Damastzeichnung in den Deutschen, französischen und andern Fabriken, aus Schlangenlinien, Strichen und Punkten bestehend, ist meistens schlecht, und verändert sich nach dem Abschleifen sehr. Der ächte persische Damast hingegen hat eine Art von regelmäßiger Zeichnung, die in der

Digitized by Google

Mitte der Klinge fortläuft, mit türkischen Buchstaben viele Aehnlichkeit besitzt und durch und durch geht, so daß nach dem Abschleifen immer wieder dieselbe Zeichnung zum Vorschein kommt. Indessen bestimmen die Zeichnungen keinesweges allein den Werth der Klingen. Ihre vorzüglichsten Eigenschaften sind immer ihre Härte, Elasticität und Dauerhaftigkeit, die sie dadurch erlangen, daß sie aus Eisen und Stahl, die man innigst mit einander verbindet, geschmiedet werden. Das Eisen scheint dem Stahle seine Geschmeidigkeit, und dieser dem Eisen seine Härte und Schnellkraft mitzutheilen.

Damascirte Schießgewehre werden zwar auch hin und wieder verfertigt; sie finden aber keinen so großen Beifall, als die damascirten Säbel.

Damascirter Stahl, Damascener Stahl ist ein harter u. doch geschmeidiger Stahl, welcher aus einer innigen Vereinigung des Stahls und Eisens entsteht; s. Damascirte Klingen.

Damascirte Halstücher heißen in Italien, Spanien ꝛc. geblümte damastartige seidene Tücher. Die besten liefern Venedig, Mantua, Mayland und Reggio.

Damascirtes Tischzeug, s. Tischzeug.

Damaschello heißt hie und da in Italien eine Art leichter Damaste, 2 Palmi breit, woran der Aufzug aus Organsinseide, der Einschlag aus Tramseide besteht. Die Leisten sind von derselben Farbe, wie der Einschlag. Man macht dieses Zeug zu Lucca, Neapel und Reggio.

Damaschetto heißt zu Venedig eine Art reicher Stoffe, die besonders nach dem Morgenlande ausgeführt wird. Eigentlich ist dieses Zeug ein reicher Damast, oder Damas en doure, wie man ihn zu Lyon nennt, auf Atlasgrunde, mit in einem fortlaufenden Blumenwerk, oder mit abgesetzten Blumen, die gewöhnlich in 3 oder 4 Farben broschirt sind. Die reichen Partieen, welche auf dem Atlasgrunde anzubringen sind, werden ungefähr wie beim satinirten Droguet ausgeführt, d. i. in platten Eulören. Das Zeug wird endlich noch mit dem Cylinder behandelt, wodurch das Reiche einen ungemeinen Glanz bekommt. Der Stab gilt nach der Schwere des Zeugs, 25 bis 36 Livres.

Zu Genua, Lucca und fast durch ganz Italien gibt man den Namen Damaschetto auch den leichten Damasten, die 7/2 leipziger Ellen breit u. 50 bis 100 Ellen lang sind.

Damasquinas ist eine vorzügliche Art Citronen, die um Corduba in Spanien wachsen. Sie sind nicht groß, länglicht von Gestalt, riechen überaus angenehm, und sind überhaupt von besserer Art, als die gemeinen.

Damassin, eine Art reicher Damastzeuge mit goldenen und silbernen Blumen, die zu Lyon und Tours in Frankreich gewebt, und größtentheils über Marseille nach der Levante und nach Italien verfahren werden. Man verbraucht dieses Zeug auch in den katholischen Ländern zu Kirchenornaten.

Damast ist eine geblümte Zeugart, die man für die älteste unter unsern geblümten Geweben hält. Sie hat einen Atlasartigen Grund, wodurch sie sich auch hauptsächlich von den übrigen Stoffen unterscheiden läßt. Es gibt einfärbige, und vielfärbige Damaste; doch sind jene die gewöhnlichsten. Die besten seidenen Damaste liefern uns jetzt die Fabriken zu Turin, Genua u. Florenz, und zwar von solcher der Gattung, wie sie zu allerhand Tapezierungen, zum Ausschlagen und Auszieren der Zimmer, Säle, ꝛc. angewandt wird. Die seidenen Damaste mit kleinern Desseins, welche ehedem zu Kleidern, Schlafröcken, u. d. dieneten, liefern die Fabriken zu Lyon, zu Lucca und auch hie und da die deutschen, z. B. die zu Leipzig, Berlin und Krefeld. Der holländische Damast, nicht so fein von Seide, wie der italienische und französische, ist 3 1/2 Viertel Ellen breit und 60 bis 80 holländische Ellen lang.

Frankreich liefert an seidenen und halbseidenen Damasten hauptsächlich folgende Sorten zum Handel: Damast auf genueser Art, 20 französ-

sche Zoll breit, und in Stücken von 50 Stab in der Länge; Damast auf lyoner Art, etwas wohlfeiler im Preise, als jener; dergleichen façon de Tours; gemeinere Sorten, 18 Zoll breit; Damast von dreierlei Farbe, 20 Zoll breit; dergleichen façon des Indes, 27 Zoll breit, u. s. w.

Genua und Turin liefern schwere Damaste (Damaschi) und leichtere (Damaschetti) in ausserordentlicher Menge. Von ostindischen, die man gemeiniglich Rolldamast nennt, bringen die holländ. ostind. und dän. asiat. Kompagnieen große Partieen nach Europa. Die holländische Sorten bestehen in Poisis-Damasten von einer Farbe, und zehnfädig, 45 Cobidos lang und 2 E. breit, wovon das Stück 54 bis 60 fl. kostet; in dergleichen zweifärbigen, eben so breit und lang, zu 48 fl. das Stück; in zweifärbigen mit Kantenstreifen, zu 52 bis 53 fl.; ferner, in Möbeldamasten von einer Farbe und zwölffädig, so breit und lang wie die vorigen, 76 bis 92 fl. das Stück; dergleichen zweifärbige, 72 bis 73 fl.; dergleichen mit Bändern, Blumen und Streifen, 70 bis 73 fl. Die dän. asiat. Gesellschaft liefert Möbeldamaste, die 1 1/6 Elle breit und 26 bis 26 1/2 E. lang sind, und von denen das Stück in den Auktionen 31 bis 32 Thaler kostet. Die ostindischen Damaste der Franzosen sind 3/8 bis 7/16 Stab breit und 6, 11 bis 12 Stab lang. Der ostindische Damast wird in Menge wieder nach den afrikanischen Küsten verfahren. Der ostindische Damast, den die Franzosen liefern, liegt 27 Zoll breit.

Leinener Damast, fr. Linge damassé, ist eine Nachahmung des seidenen Damastes, von leinenem Garn ausgeführt. Dieses Gewebe wird hernach zu Tafel- und Bettzeug, zu Handtüchern, Servietten, u. dgl. verbraucht. Die gewöhnlichsten Muster bei dieser gezogenen Arbeit sind Wappen, verzogene Namen, Landschaften, Blumenstükke u. d. Das Zeug ist entweder weiß od. bunt. Bei jenem heißt auf der rechten Seite der dunklere Grund Atlas; die lichtschielende Blume des Einschlags liegt tiefer, dahingegen sich auf der linken Seite alles umgekehrt verhält Der bunte ist entweder blau und weiß, oder weiß und grau. Das Graue ist von ungebleichtem Garn eingeschossen. Die Tischtücher sind 3 Ellen bis 12 und mehr E. lang; die Servietten 5/4, 6/4, u. s. w. ins Gevierte. Man zieht diese Waare von Zittau, Schmiedeberg in Schlesien, Rumburg in Böhmen, aus Flandern, u. s. w.

Wollener Damast, auch Florett genannt, ist im Grunde weiter nichts als ein geblümter Calmank; sein Grund hat einen starken Köper, und die Figuren sind Atlasartig glatt. Der einfärbige wollene Damast wird von ungefärbter Wolle gemacht; der wandelfarbige hat Kette und Einschlag von verschiedener Farbe. Es gibt auch eine Sorte desselben, wo statt Wolle, Kameelhaar zum Einschlag genommen wird. Letztere nimmt sich besser als die ganz wollene aus, und ist viel glänzender. Der wollene Damast wird am besten in England und Sachsen verfertigt. Die englischen wollenen Damaste sind 22 Zoll breit und 40 Yards lang. Der französische Damas-Caffard hat den Eintrag von Ziegenhaar, Floretseide, Baumwolle, Schaafwolle oder Leinen. Er wird 7/16, 1/2 Stab, oder 9/16 breit gewebt. Die ganz wollenen Damaste von Chalons und aus verschiedenen Orten im ehem. Flandern, sind 3/8 pariser Stab breit und 20 Stab lang. Damas économique, heißt ein seidener auf ostindische Art gemachter Damast, der zu Nimes verfertigt wird. Damas d'Abbeville ist 22 Zoll breit. Damas de Caux mit Mosaiquegrund, 26 Zoll breit, u. s. w.

Damastflor, ein Flor mit damastartigen Blumen, den man hin und wieder weiß schwarz oder grün verfertigt.

Dampfmaschinen sind die höchst sinnreichen ungemein wirksamen in England erfundenen und zur größten Vollkommenheit gebrachten Maschinen, welche, durch Dämpfe von kochendem Wasser in Bewegung gesetzt, in so vielen Fabriken als bewegen-

Digitized by Google

de Kraft (z. B. zur Treibung der Pumpwerke, der Kratz- und Spinnmaschinen, der Webemaschinen, der Münzmaschinen und anderer Prägemaschienen ꝛc. gebraucht werden. Die Theile der Dampfmaschinen selbst werden jetzt, z. B. in London, in Berlin ꝛc. in eignen Fabriken verfertigt, woher man sie beziehen und durch einen geschickten Arbeiter an Ort und Stelle zusammensetzen lassen kann.

Damy, s. Tamis.

Dantepflaumen, eine vorzügliche Art getrockneter französischer Pflaumen, die von Bourdeaux zum Handel kommen. Sie sind in Fäßchen, auch wohl in Kistchen von 40, 50 bis 100 Pfund im Gewicht.

Dantes, Spielmarken, fr. Jettons, unterscheidet man in einfache messingene, ordinäre, grössere und kleine; in ächte französische, und solche, die ihnen nachgeschlagen sind, à la Parisienne doubles. Die ächten pariser Jettons von lauterm Golde, werden, so wie die fein silbernen, nach der Mark gehandelt. Die messingenen kauft man bei 100 und 1000 Stücken, auch wohl bei Pfunden. Diese liefert Nürnberg, Fürth, ꝛc. Die feinsten sind die von Louisd'orgepräge.

Danziger Potasche, s. Potasche.

Danziger Schießpulver, s. Schießpulver.

Daphne laureola, s. Seidelbast.

Daphne Mezereum, s. Kellerhals.

Dariabanis, eine Sorte weisser Catune, welche die Franzosen von Surate zum Handel bringen.

Darbanell-Leinen ist türkische ordinäre Leinwand, aus den Gegenden um den Schlössern bei Konstantinopel, welche zu Segeltüchern und zu Hosen der Landleute verbraucht wird.

Daridas, nennt man ostindische Taffetartige Gewebe, die aus weichen, seideartigen Pflanzen gemacht sind.

Datteln, (Dactyli) sind die Früchte des Palmbaums von der grössern Art, Palma oder Phoenix dactylifera). Dieser Baum ist von jeher berühmt gewesen. Die Dichter weiheten ihn ihren Lieblingen unter den Helden und Siegern; aber noch weit nützlicher ist er den Ländern, wo er wächst, dadurch, daß damit mancherlei Bedürfnissen abgeholfen werden kann. Die Bewohner dieser Gegenden machen von diesem einzigen Gewächse fast alles, was zur Speise, zu Trank, Kleidung und Wohnung erfordert wird. Der Dattelbaum trägt Früchte mit und ohne Kern. Sie werden nach dem Grad ihrer Reife, in drei Sorten unterschieden. Man legt sie, wenn sie gesammelt sind, auf Palmblättermatten in die Sonne, und läßt sie so vollends trocknen. Die besten Datteln sind die, welche über Marseille, Genua und Venedig aus Tunis zum Handel kommen. Die besten Datteln von Tunis nennt man Königsdatteln, dattes royales. Die spanischen sind selten recht reif. Von diesen liefert Valencia sehr viele aus dem Palmenwalde bei Elche. Die Sammlung geschieht im Januar. Die von Salee zum Handel gebrachten sind dem Verderben leicht unterworfen, und meistentheils zu dürr oder wurmstichig. Die aus Syrien, Aegypten und andern Gegenden der Levante über Livorno, Genua, Venedig und Triest zu uns gebrachten, sind meistens schon alt und verlegen, folglich vertrocknet, zusammengeschrumpft und von Würmern angefressen.

Wenn die Datteln recht gut seyn sollen, so müssen sie groß und lang, fleischig, auch rein und süß von Geschmack seyn. Aeusserlich sind sie braunroth od. röthlich, etwas runzlich, mit einer sehr dünnen Haut überzogen. Der Gestalt nach gleichen sie den spanischen Oliven, oder den großen langen frischen Eicheln. An beiden Enden gehen sie etwas spitzig zu, und haben oberwärts eine Vertiefung ohne Nabel. Ihr länglichter, sehr harter Stein oder Kern ist mit einer ziemlich tiefen Furche der Länge nach bezeichnet, und wird durch ein ganz weisses Häutchen von dem Mark abgesondert. Mit schwarzen Datteln, Kara Khourma, aus Natolien, wird in den türkischen Staaten am schwarzen Meere, so wie in der Le-

Digitized by Google

vante, ein starker Handel getrieben.

In Valencia unterscheidet man die Datteln in süße oder Candits und in bittere oder Acrelets. Die letztern haben 48 Stunden im Weinessig gelegen; sie bekommen einen äußerst angenehmen Geschmack, gehen aber nach 6 bis 8 Tagen gewöhnlich schon in Fäulniß über. Beide Sorten verbraucht man meist im Lande; doch versendet man auch kleine Quantitäten nach Madrid, Barcelona ꝛc., die Arobe zu 15 Realen. Von einem fruchtbaren Baume gewinnt man jährlich 4 Aroben oder 100 Pf. — Auch in Sicilien fehlt es nicht an Dattelbäumen.

Datura Aegyptiaca, s. Stechapfel.

Dauben, Faßdauben, Daufeln, Faßstäbe, eine bekannte Art dünner, schmaler und kleiner Breter, sowohl aus hartem eichenem Holze, als auch aus weichem verfertiget, welche zu allerhand großen und kleinen Fässern, Pipen, Orhoften und ähnliche Böttger-Arbeiten verbraucht werden. Man macht oder reißt solche Dauben in großer Menge in den Gegenden am Rhein, in Schlesien, der Mark Brandenburg, in Schweden u. s. w. Sie werden Schockweise verkauft. In den deutschen Seestädten, besonders zu Hamburg, Stettin, Rostock, Lübeck und Bremen, wird damit nach Holland, Spanien, Frankreich und Portugal ein großer Handel getrieben. Bourdeaux, Cette und Barcellona verbrauchen sehr viel von unsern Faßdauben zu Weingebinden. Die Waare wird zu Bourdeaux bei 1616 Stück gehandelt. Die Pipendauben gelten noch einmal so viel, als die Orhoftdauben; sie gehen häufig nach Bilbao, Barcellona, Oporto und Lissabon. In Italien liefern besonders Neapel und Genua diesen Artikel in großer Menge nach Frankreich, Spanien, u. s. w. Die neapolitanischen sind von Castanienholz, und werden nach Coperte von 39 Stück gehandelt. Die Genueser verkaufen die übrigen nach Coperte von 12 bis 15 Stück, jedes 6 marseillische Pans lang; oder auch nach Cannella von 4 Coperte, jede der letztern von 4 Stück, das Stück von 5 Pans Länge. Fichtene genueser Dauben handelt man im Lande nach Cannella von 8 Coperte, das Stück 4 Pans lang. Auch alle nach den Zuckerinseln abgehenden Schiffe nehmen viele tausend Stück Faßdauben mit dem dazu gehörigen Boden- und Reifenholz mit.

Daucus, s. Carrotte.

Daucus cretious, s. Möhrensamen (cretischer).

Daunen, s. Bettfedern.

Dauphine, eine Art leichter, dünner, ungeköperter wollener Droguets, mit verschiedenen Farben, wodurch sie wie jaspirt aussehen. Sie werden in der Wolle gefärbt. Die Wolle wird nämlich vorher, ehe sie kardirt, gesponnen und verwebt wird, gefärbt und gemischt; dadurch entsteht die Jaspirung. Die Zeuge sind 1/2 Stab breit und 35 bis 45 Stab lang. Sie werden zu Kleidungsstücken für beide Geschlechter gebraucht. Für Mannspersonen geben sie eine Sommer- und für Weibspersonen eine Wintertracht ab. Das Zeug wird häufig zu Rheims gemacht; auch zu Amiens webt man solches von 1 1/2 Königsfuß und 1 Zoll Breite und 20 bis 20 1/2 Stab Länge. Zu Lyon und anderwärts macht man ganz seidene Dauphines, auch hie und da halbseidene, mit fast unmerkbaren kleinen Streifen, u. s. w. Diese sind von gleicher Breite, wie die Droguets oder Grisettzeuge.

Dauphine-Weine sind beim Handel in gutem Rufe. Die um Vienne, besonders die rothen von Cote-rotie, und die weissen von Seyssuel und Chateau-Grillet, sind trefflich, sie finden allenthalben Beifall. Man ziehet sie von Lyon, Avignon und Condrieux. Diese Sorten, so wie auch die aus Vivarais, Auvergne und Limoisin, werden in Schläuchen (Outres) von zubereitetem Leder, welche zum Transport auf dem Rücken der Mauleſel am bequemsten sind, verschickt.

Dauphin (papier), eine von den größten Sorten des französischen Schreibpapiers.

Debrecziner Seife, eine Gattung Waschseife, welche in der Ungarischen Stadt Debreczin verfertigt, und

Digitized by Google

ihrer Güte wegen weit und breit verfahren wird. Sie ist sehr weiß von Farbe; dabei auch leicht.

Decken gibt es zu mancherlei Gebrauch und von unterschiedlichen Material, z. B. von Baumwolle, Leinen, Seide und Wolle. Bei den sogenannten baumwollenen Decken ist die Kette gewöhnlich von Linnen, der Einschlag aber von Baumwolle. Sie werden, in Breite und Länge, nach Art der wollenen Decken gemacht, kommen aber nicht in die Walke, sondern werden trocken gerauhet, nicht mit Kratzen von Stahldrath, sondern mit Karden (Carduus L.) Man stickt auch allerlei Blumen hinein, und bordirt sie mit rothem oder blauem seidnen Bande. Sie werden seit dem Jahr 1782 an der Burg in dem Großherzogthum Berg gemacht. Zwei junge Leute, Namens Schreiber, die sich einige Jahre in Lothringen aufgehalten hatten, brachten die Kunst solche Decken zu fabriziren nach der Burg, und hielten sie Anfangs geheim. Hernach fingen aber Mehrere daselbst an, dergleichen zu machen, so daß bald 10 bis 12 Haushaltungen von dieser Manufaktur lebten. Sie werden mit den wollenen Decken ins Ausland geschickt, und an vermögendere Leute verkauft. Das Stück kostet nach der Größe 5, 6, 7, 8 Thaler zu 60 Stüber, clevisch.

Gestickte Decken von Kattun und Zitz sind solche, die in Städten und Flecken zum Verkaufe gestickt werden. Man pflegt Baumwolle, auch wohl Floretseide dazwischen zu stecken, und sie gröber und kleiner zu machen. Das Stück kostet 7 bis 10 Rthlr. Die Tiroler Decken oder Teppiche, welche von Hausirern in allen Gegenden Deutschlands ꝛc. herumgetragen werden, auch in größern Partien ins Ausland gehen, macht man meistens in einigen Dörfern des Lorenzer Kreises in Tirol, nämlich in St. Siegmund und Welsberg. Einen Theil dieser Art von Decken liefern aber auch die Manufakturen der ehemal. Reichsstadt Nördlingen, doch etwas geringer an Güte und niedriger im Preise.

Getheerte Decken, die man über die Oeffnung der Schiffe deckt, liefern Riga und St. Petersburg zum Handel.

Decksyrup ist der Syrup, welcher beim Decken der Zuckerhüte abtröpfelt. Er ist besser, als jeder andere Syrup.

Deckziegel, s. Ziegel.

Degen ist bekanntlich ein Gewehr, womit unsere Galanteriehändler, Klingenhändler, Goldschmiede, Messerschmiede, Schwertfeger, Gürtler, u. dgl. Handel treiben. Einige von diesen liefern und führen nur die Gefäße, andere die Klingen, und noch andere beide Stücke zugleich. Degengefäße hat man von allerlei Art und verschiedener Materie. Es gibt goldene, silberne, tombackne, semilorne, stählerne, vergoldete, versilberte, glatte, durchbrochene, mit getriebener Arbeit, mit vielfarbigem Golde, mit Steinen besetzte, u. s. w. Die feinsten und kunstreichsten Arbeiten dieser Art bekommt man von Genf, Paris, Augsburg und Wien; die stählernen von Birmingham in England, aber auch von Wien, Berlin, Hanau, Solingen, ꝛc. In Ansehung der Klingen herrscht da dieselbe Verschiedenheit; die spanischen sind von ausserordentlicher Härte; die sogenannten Zieglerklingen sind sehr leicht, wie Scheermesser ausgeschliffen, und daher zum Hiebe und Stoß gleich gut zu gebrauchen. Die Wolfsklingen sind rund, auch etwas breit zum Hiebe; sie führen ihren Namen von Wolf, ihrem Erfinder, der ein geschickter Klingenschmied zu Solingen im Bergischen gewesen ist. Endlich die Rappirklingen sind stumpf, vierseitig, an der Spitze mit einer Platte versehen, die man durch einen kleinen ledernen Ball verwahrt. Die besten Arten zieht man jetzt von Solingen, Suhla im Hennebergischen, aus Lüttich, ꝛc. Frankreich bekommt viele seiner Klingen aus Forez; s. auch Damascirte Klingen.

De-haut-pais, heißen in Frankreich die Weine, welche aus Ober-Guyenne zugeführt werden. Sie sind in Gebinden von 60 Veltes, und werden meistens von Bourdeaux verladen.

De-la-Marque, s. Schweizerische Weine.

Digitized by Google

Delphinium, s. Ritterſporn.

Demant, s. Diamant.

Demas ſedas, im Handel mit Spanien, die Organſinſeide.

Demi-draps, eine Gattung Halbtücher, die hie und da in der ehem. Normandie gewebt, und in und auſſerhalb der Provinz verhandelt werden. Dieſe Tücher welche 5/8 Stab in der Breite halten, ſind auf engliſche Art zugerichtet.

Demi-Florences, florentiniſche Taffete, werden beſonders zu Avignon in Menge verfertigt. Dieſes Gewebe wurde ſchon im fünfzehnten Jahrhundert durch einige Familien aus der Gegend um Florenz, die ſich zu Avignon niederließen, eingeführt. Man hält die Florences von Avignon für die vorzüglichſten unter allen bekannten Taffetarten. Sie ſind 1/2 Stab auch wohl 5/8 breit.

Demi-Hollandes ſind franzöſiſche Leinwandſorten, die in der ehem. Picardie, Isle de France und Flandern gemacht, und häufig verkauft werden. Die von Noyon ſind 3/4 Stab breit, und gehen meiſt über St. Quentin. Die von Beauvais, Compiegne und Bulle ſind eben ſo breit wie dieſe; ſie halten in der Länge 15 bis 20 Stab. Alle Sorten Demi-Hollandes ſind in Rollen gelegt, und mit braunem Papier umſchlagen.

Demi-Journees, im Handel nach Senegal und Goree, Doſen von Pappe mit Bleyblech ausgefüttert.

Demi-Londres, franzöſiſche Tücher, welche zu Sedan in Champagne, und auch hie und da im ehem. Languedok gewebt werden. Sie ſind 5/8 Stab breit und 40 bis 44 Stab lang. Man verſchickt ſie zum Theil ungefärbt, und in Stücken, die doppelt über einander gelegt ſind. Ein Theil davon geht nach den ſüdlichen Provinzen Frankreichs, ein anderer in das Genueſiſche, nach Spanien, ꝛc.

Demi-Marque-Wein, heiſſen in Guyenne und zu Bourdeaux, die Weine von St. Foy, Montravelle, Genſac, Pujols, Duras, Rozau und Civrac, die oberhalb Bourdeaux, im ſogenannten neu acquirirten Lande gebauet werden.

Demi-Mouſſelines, eine Art Linons, die beſonders zu Valenciennes verfertigt wird. Manche derſelben ſind halb von leinen Garn und halb von Baumwolle, mit Streifen, Muſchen, u. dgl. gewebt. Sie halten 3/4, 4/4 bis 5/4 Stab in der Breite, und koſten, nach Beſchaffenheit ihrer Feine, 40, 50, 100 bis 180 Livres das Stück. Man hat auch ſolche, die 7/8 breit und 16 Stab lang ſind.

Demi-royal heißt in Frankreich, der Mittelraffinatzucker.

Demi-toiles, flächſene Leinen, welche zu Abbeville häufig gemacht werden.

Demittas oder Demittes, ein baumwollenes geköpertes Zeug, das über Smyrna nach Marſeille kommt. Es wird zu Menemen und auf der Inſel Scio in Menge verfertigt. Es iſt 3/4 türkiſche Picks breit und 20 ſolcher Maaße lang. Die Waare geht auch ſtark nach Holland. Man macht ſie jetzt zu Ameersfoort in der Provinz Utrecht häufig nach.

Demittons ſind im levantiſchen Handel baumwollene Zeuge, vornehmlich zu Smyrna.

Demoiſelle (papier à), heißt man in Frankreich eine graue und auch eine weiſſe Sorte Packpapiers, die zum Einſchlagen der Waaren gebraucht wird.

Demy, nennt man im engliſchen Handel allerlei Papierſorten. Demy-Schreibpapier, iſt 15 1/2 Zoll hoch, 20 Z. breit. Kupferplattenpapier, 17 1/2 Z. h., 22 Z. br., oder 15 1/2 Z. h. und 20 Z. br. Demy-Single, zweierlei Sorten Druckpapier, wovon die eine 17 1/2 Z. hoch und 22 Z. breit, die andere 19 1/4 Z. hoch und 21 3/4 Z. breit. Demy-Tiſſue, Druckpapier, 17 1/2 Zoll hoch, 22 Zoll breit.

Deniacaly, s. Dourias.

Denims, ein baumwollener Zeug aus engliſchen Manufakturen, 1/2 Ellwide. Die Kette iſt Twiſt, der Einſchlag Weft. Letzterer geht abwechſelnd über 2 Fäden der Kette, ſowohl auf der rechten, als auf der entgegengeſetzten

Digitized by Google

Seite. Der Name kommt von de Nimes her, weil es zu Nimes in Frankreich entsprang. Man nennt es auch wohl Florentine.

Dendridenachat, s. Achat.

Dens, s. Zahn.

Dens caballinus, s. Bilsenkraut.

Dens leonis, s. Löwenzahn.

Dentaria, s. Zahnkraut.

Dente di vecchia, s. Erbsen.

Dentelles, s. Spitzen.

Dentillaria, s. Flöhkraut.

Deribands, eine Sorte weisser ostindischer Katune, theils schmal, theils breit. Die schmale Sorte, 5/8 Ellen breit und 9 Ellen lang kommt am häufigsten vor.

Deringa, beim russischen Handel die ordinaire und grobe Packleinwand, welche nach tausend Arschini verkauft wird.

Dermani Shirazi, in der Türkei und ganzen Levante die ächte Art des Wurmsamens (Semen Cinae). Dermani-turki nennt man, die unächte oder Bastartart. Beide werden da nach Batman gehandelt.

Des Champs, ein weisser Burgunderwein, der dem berühmten Mulseault sehr ähnlich ist. Er wird, so wie die übrigen feinen Weine des Landes, schon auf Flaschen abgezogen verkauft.

Dessie, ostindische Pelseide, welche die Holländer aus China zum Handel bringen.

Destillirgeräthschaften gibt es von unterschiedlicher Art. Diejenigen der Branntweinbrenner, aus der Blase mit Helm, Kühlröhre oder Schlangenröhre bestehend (ausser dem Kühlfasse und der Vorlage) macht gewöhnlich der Kupferschmid aus Kupfer. Inwendig verzinnt er sie. Viele Destillirgeräthschaften, besonders Retorten mit Röhren und Vorlagen erhält man aus Steingutfabriken und Schmelztiegelfabriken. Die gläsernen läßt man aus Glasfabriken kommen.

Deutsch Schwarz heißt die sammetschwarze Farbe, welche besonders von Kupferdruckern angewandt wird. Man brennt sie aus den Ueberbleibseln der ausgepreßten Weinhefen, macht sie von gebranntem Elfenbein, Knochen ꝛc. Zu Nürnberg, Frankfurt am Main, Marksteft und an mehreren deutschen Orten wird dieser Artikel in Menge zubereitet, und weit und breit verfahren. Die Farbe wird auf gewissen dazu eingerichteten Mühlen und Maschinen klein gemahlen oder zerrieben; sie darf wenn sie recht gut seyn soll, keine Körnchen enthalten, sondern muß durchaus zart, leicht, und recht glänzend schwarz seyn. Von der feinsten Sorte kostet der Centner nürnberger Gewichts 21 Gulden Reichsgeld; es gibt aber auch geringere Sorten, die wohlfeiler sind. Man nennt diesen Artikel im Handel gewöhnlich Frankfurter Schwärze; am meisten aber wird sie zu Kitzingen, eine Stadt im Würzburgischen, oder in dem anspachischen Orte Marksteft verfertigt, und hernach in Menge auf dem Main und weiterhin verfahren.

Devonshirische Plains, sind grobe wollene, buntfarbige Tücher, die ihres wohlfeilen Preises und ihrer Dauerhaftigkeit wegen in großer Menge für die Schiffsleute und Negersklaven in Amerika verbraucht werden. Die Stücke halten 30 Yards in der Länge.

Man versteht auch wohl unter Devonshire-Tüchern, die Kerseys od. Dozens, die 12 bis 13 Yards in der Länge halten, 13 Pf. schwer sind u. von Barnstable und Exester zum Handel kommen.

Dezaley, s. Schweizersche Weine.

Diablement-fort, ein französisches Zeug, wovon die Kette von Leinengarn, der Einschlag aber von Baumwolle gemacht ist. Es wird zu St. Symphorien und in mehreren Orten um Lyon gewebt.

Diagrydium, in der Medizin und in Apotheken das Scammonium, welches durch Citron- oder Quittensaft verbessert, oder gemildert worden ist, und hernach Scammonium correctum oder auch cydoniatum heißt Es wird zu Purganzen, aber nur in sehr kleiner Dosis gebraucht.

Diamant, Demant (Adamas) der schwerste, härteste, hellste und kostbarste unter den Edelgesteinen. Der, welcher für vollkommen schön gehalten

Digitized by Google

werden soll, muß ganz rein, völlig durchsichtig seyn, und die lebhaftesten Strahlen von sich geben. Die gewöhnliche Farbe dieser Steine ist die des reinen Wassers, doch findet man auch nicht selten Diamante von andern Farben. Die schönen grünen sind die seltensten und theuersten; auch schätzt man die rosenfarbenen, die blauen, und sogar die gelben. Dagegen sind die grauen, die bräunlichten und schwärzlichten von viel geringerm Werth. Die besten und ergiebigsten Bergwerke, welche diesen Artikel liefern, sind in Golconda, Bisnagar und Visapur in den ehmaligen Staaten des Gros-Moguls, und in Brasilien. Die von der Insel Borneo rechnet man mit unter die feinsten und vollkommensten; die levantischen und europäischen werden weit weniger geachtet. Die ostindischen Diamanten werden uns theils von den Kompagnieen selbst geliefert, theils bringen sie die englischen Passagiere, und die Beamten der Kompagnie, die aus jenem Welttheile zurückkommen, mit. Die ostindischen Gesellschaften geben von Zeit zu Zeit gedruckte Listen aus, worin nicht blos die zu Verkauf gebrachten Steine überhaupt bemerkt sind, sondern auch jeder einzelne, schon etwas beträchtliche Stein nach seinem Gewicht und Werth detaillirt wird. Der Unterschied der Preise liegt nicht nur im Gewicht, sondern auch in der Form und Beschaffenheit der Steine. So wird z. B. unter den Dick- oder Tafelsteinen, unter den viereckigten und Rosensteinen ein großer Unterschied im Werthe gemacht. Schwerlich läßt sich hierzu ein sicherer Maasstab angeben, sollte er auch nur dem Ungeübten zu seiner ungefähren Belehrung dienen; denn fast jeder geschickte Juwelirer hat darin seine eigene Methode. Ihre Schätzung weicht sogar bei kleinen Steinen schon oft sehr weit von dem Anschlage Anderer ab. Im Schleifen der Diamanten und feinen Steine zeichnen sich heutiges Tages vorzüglich Künstler in Amsterdam und Antwerpen aus. London und Paris wetteifern darin zwar ebenfalls, aber doch bei weitem nicht so stark. Amsterdam bleibt noch immer die einzige Stadt, wo man in der Kunst, Diamanten zu schneiden, ganz ausnehmend weit gekommen ist. Man hat da vorzüglich die Kunst in der Gewalt, diese Steine zu spalten, und aus großen Steinen, die durch schwarze Flecken oder Federn etwas von ihrem Werthe verloren haben, 2, 4, 10, 20 bis 80 auch wohl noch mehr Steine nach dem Karat zu machen. Diese wichtige Kunst erhält Amsterdam hauptsächlich dadurch bei sich, daß es den Handel sowohl mit den Diamanten aus Ostindien, als auch mit denen aus Brasilien, sich zugeeignet, und zu dieser Waare überhaupt in Europa die erste Hand erhalten hat. Ausser den Diamanten, welche die Schiffe der ostindischen Kompagnieen aus Ostindien mitbringen, kommen nach Amsterdam auch fast alle die rohen Steine zum Verkauf, welche über London und Lissabon eingeführt werden. So kann die Handlung die Kunst nähren, und umgekehrt, die Kunst auch wieder die Handlung unterhalten. Der Diamantenhandel beträgt für Amsterdam jährlich Millionen. Das Schleifen und die übrige Arbeit dabei ist sehr kosthar. Es werden eigene Maschinen und Instrumente dazu erfordert. Zur Hülfe dabei gebraucht man den Diamantstaub. Der Arbeiter bekommt für seine Mühe gewöhnlich mehr als 6 fl. auf den Karat. Der Diamantenschnitt von Antwerpen unterscheidet sich von dem amsterdamer dadurch, daß die Ränder der Diamanten nicht polirt sind; jener Schnitt ist 10 bis 15 Procent wohlfeiler.

Der treffliche Amsterdamer Künstler Andreas Bevelmann hat die Kunst, Diamanten zu spalten und zu schleifen auf den höchsten Grad der Vollkommenheit gebracht. Auch hat er die Kunst erfunden, die Diamanten zu durchbohren.

Auf einen guten Brillianten gehören 15 Facetten. Alle diese können auf Brillianten angebracht werden, die so klein sind, daß 2000 auf einen Karat gehen. Die Rosensteine sind unten flach, und haben nur eine geschliffene façonnirte Seite, da hingegen Brillianten oben und unten façonnirt sind.

Digitized by Google

Die rohen Diamanten haben meistentheils auf beiden Seiten 2 in 4 Facetten bestehende Pyramiden. Dieses gab auch zuerst zu dem Schnitt des Tafelsteins Anlaß, indem man nur auf jeder Seite die Spitzen abstumpfte. Der Schnitt des Brillanten ist eine Verbesserung des Tafelsteinschnittes, und zwar ist der Schnitt der Rose ein Zwang, welcher blos aus der zufälligen Lage eines rohen Steins, oder aus der nothwendig geschehenen Zersprengung des rohen Korns herkommt.

Aus dem obigen ergibt sich, daß ein Rosettstein unten flach ist, der Brillant daselbst einer Pyramide gleicht. Die Raute ist unterhalb ganz flach, oberwärts aber ringsumher in viele Reihen Facetten von Gestalt der Rosenblätter, gemeiniglich dreieckigt geschnitten; daher bewirkt auch dieser Schnitt wegen der vielen Facetten eine starke Spielung. Die Höhe des Rautenschnitts, von der Grundfläche an bis zu der Spitze, muß die Hälfte des Durchschnitts von der Grundfläche, so wie der Durchschnitt von der Spitze 2/3 von dem Durchschnitt der Grundfläche betragen. Hieraus werden die daran befindlichen Facetten, durch die Rondisten, welche die Spitze ausmachen, nach der Queere oder gegen einander in gleiche Theile getheilt. Die obern Facetten endigen sich an der äussersten Spitze, die untern an der Grundfläche oder Einfassung.

Dickstein nennt man die schlechteste Sorte der geschnittenen Diamanten. Sie sind dem Brillant völlig ähnlich; sie bekommen aber überhaupt nur 8 Facetten, und gleichen also den besten rohen Diamanten. Sie sind indessen im Handel nicht sonderlich gesucht. Die Ostindier sind im Steinschleifen auch sehr geschickt, und geben in diesem Fache selbst unsern geschicktesten Künstlern nichts nach; sie wissen die äussere Rinde und grobe Decke, in die der rohe Diamant eingehüllt ist, so fein abzunehmen, und die etwanigen Mängel und Flecken durch den Rautenschnitt so sauber zu verdecken, und unter die Ecken zu bringen, als es nur immer möglich ist.

London und Amsterdam treiben den größten, Antwerpen aber auch einen besondern und beträchtlichen Diamantenhandel. Der Verkehr der letztern Stadt besteht hauptsächlich in Diamanten, die nicht die rechte Farbe, oder das erste sogenannte Wasser haben, sondern nur das zweite und dritte. Sind die Steine nun noch geringer, so gehören sie unter die ausgeschossene Waare, und werden im amsterdamer Handel für so schlecht gehalten, daß die Kaufleute darauf gar nicht bieten. Indessen macht doch dieser Ausschuß vielleicht mehr als die Hälfte der Diamanten aus, die in dem Handel cursiren. Man schneidet zu Antwerpen in Rosen, welche man Kaffe nennt, und auch wirklich die Farbe des gebrannten Kaffees haben. Alles, was davon in Rosen zu Antwerpen, Genua, Livorno und Venedig verkauft wird, geht nach der Levante.

Die Preise der Rosen oder Rosetten, welche fehlerhaft, z. E. braun oder gelb aussehen, u. bis zu 4 Gran schwer sind, kosten zu Hamburg 30 Mark Kurant, der Karat. Dünne und halbe Brillanten, welche meistentheils aus Rosen oder dünnen Tafelsteinen gemacht werden, gelten viel weniger, als gute, regelmäßige Steine. — Zum Glasschneiden nimmt man solche, die ihrer Fehler wegen zum Schleifen nicht tauglich befunden werden; denn die Härte sowohl, als die ihnen von Natur eigenen Facetten, sind bei guten sowohl als bei schlechten Steinen einerlei.

Die Diamantschneider theilen die Diamanten in 6 Klassen, nämlich in Tafelsteine, Dünnsteine, Rosensteine, Brillanten, halbe Brillanten oder Brillonets, und in auf Birnform geschliffene. Ihr Verhältniß im Preise ist aus nachstehendem Verzeichniß zu ersehen:

Tafel- und Rosensteine.	Der Karat.
Dünne Tafelsteine, erste Sorte,	27 fl., 2te Sorte, 25 fl.
Dicke Tafelsteine, erste Sorte,	36 fl., = = = 32 fl.
Rosensteine, von 1 Gran, 1. Sorte,	44 = = = = 40 =

Rosensteine, von 2 Gran,	1. Sorte,	50 fl.,	2te Sorte,	44 fl.
= = = = 3 = = =		70 =	= = = =	50 =
= = = = 4 = = =		90 =	= = = =	60 =
Steine von 10 bis 30 im Karat,				
	erste Sorte,	46 =	= = = =	40 =
= = = 30 bis 50 = = =		50 =	= = = =	42 =

Brillanten, doppelt geschliffen,

erste Sorte,	1 Gran schwer,	80 fl.	der Karat.
	2 = = = =	85 =	= = =
	3 = = = =	90 =	= = =
	4 = = = =	115 =	= = =
	5 = = = =	150 =	= = =
	6 = = = =	180 =	= = =

Steine von anderer Größe gelten auch nach Verhältniß mehr oder weniger.
Einfach geschnittene Brillanten, halbe Brillanten oder Brillonets, haben folgende Preise.

Steine von 1 Gran,				62 fl.	der Karat.		
= = = 6 bis 8 Stück							
	im Karat,			64 =	= = =		
= = = 12	= =			66 =	= = =		
= = = 16	= =			68 =	= = =		
= = = 20	= =			74 =	= = =		
= = = 30	= =			80 =	= = =		
= = = 40	= =			85 =	= = =		
Steine von 50 Gran				90 fl.	der Karat.		
= = = 60	= =			95 =	= = =		
= = = 70	= =			98 =	= = =		
= = 80-90				100 =	= = =		
= = = 100	= =			105 =	= = =		
= = = 150 bis 300, das Stück 18 Stüver.							
				Zweite Sorte:			
= = = 4 bis 12 im Karat,				50 fl.	der Karat.		
= = = 12 = 20	= =			55 =	= = =		
= = = 20 = 50	= =			50 =	= = =		
= = 150 = 300, zu 18 Stüver das Stück.							

Uebrigens gibt es zwar Tarife für Diamanten von erster und mittler Größe, man kann sich aber nicht mit Sicherheit darauf verlassen. Denn der Eigensinn reicher Leute, die Reinheit, Farbe, Größe, der Umfang des Steins, das Gewicht, die Vollkommenheit des Schnittes ꝛc. kommen dabei zu viel in Betracht, als daß sich darüber etwas festes bestimmen ließe.

Die Brillanten können auch verfälscht werden, nämlich wenn der obere Theil ordentlich geschnitten und ächt ist, der untere aber mit einem aus Kristall geschnittenen Stein, gleichwie ein Douplet auf Mastix, eingesetzt wird. Diese Verfälschung aber legt sich zu Tage, wenn man den Ring, in den der Stein eingefaßt ist, auf den heissen Ofen legt, wonach der Mastix zwischen der Fügung flüßig, folglich der aufgesetzte Diamant erst blind wird. Die Proben des ächten Steins sind auch folgende: 1) Wenn der Staub des gerissenen Diamants ins Aschgraue fällt; 2) wenn er im Feuer geglüht werden kann, und doch nicht rissig wird, falls man ihn hernach in kaltes Wasser wirft; 3) wenn er sich ohne Gefahr feilen läßt; 4) wenn er die Tinktur begierig und mit Verstärkung seines Glanzes annimmt.

Unter den unächten Diamanten kennt man z. B. die von Bristol in England, die daselbst das vorstellen, was böhmische Diamanten in Deutschland sind; ferner, die von Chatelleraut in Poitou; die des h. Isidore in Spanien, welche im trocknen Bette des

Manzanares gefunden, und hernach brillantirt werden; die bornholmischen, die mutschener in Sachsen, ꝛc. In Frankreich sind auch noch im Rufe die pierres de Médoc, eine Art glänzender Kiesel oder Diamanten, die man von Médoc in Bordelois bringt; ferner, die von Alençon und Cayenne. Schaumburgische Diamanten nennt man eine Art überaus durchsichtiger Kristallsteine, welche bei Ponerode und in andern Gegenden der Grafschaft Schaumburg in den dasigen Mergelgruben, ꝛc. gefunden werden. Diese schneidet man zu Cassel und an andern Orten sehr sauber, faßt sie in Gold und Silber, macht davon Geschmeide, u. dergl.

Die Diamanten werden nach Karat gewogen. Der Karat hat 4 Gran. Man theilt die letztern in 1/2, 1/4 und 1/8; oder auch den Karat gleich in 1/2, 1/4, 1/8, 1/16, 1/32 und 1/64. 71 solcher Karat sollen 1 Loth kölnisch; 1 Karat aber soll 4 1/2 holl. As, oder 57 1/2 Richtpfennigtheile kölnisch; auch sollen 140 15/16 Karat eine pariser Unze von 576 Grains wiegen; s. auch Edelgesteine.

Alle Steine, die über 4 Gran wiegen, werden einzeln gewogen, und sind schon nicht mehr Karatgut. Rohe Diamanten heißen in Holland Bollen. Solche kommen aber in unserm Handel nicht vor; denn die deutschen Juwelirer u. Steinschneider erhalten die Steine meistentheils schon geschnitten aus Holland, und geben ihnen nur eine veränderte Figur. Diamanten für die Glasschneider sind Steine, von welcher 20 bis 50 auf den Karat gehen. Sie sind meist farbig. Man verbraucht dazu rohe Waare. Pintsteine nennt man die von Natur achteckigten, Käsesteine die unförmlichen. Dicksteine, die geringste Sorte der geschnittenen Diamanten, welche nur acht Facetten haben, und oben und unten eine horizontale Fläche. Der Dickstein ist also eigentlich ein Diamant, der nur auf der obern Fläche brillantirt ist.

Diamanten, unächte, s. Diamant (am Ende) und Glasflüsse.

Diamantspath, eine undurchsichtige meist crystallisirte Steinart von grauer oder schwarzer Farbe und spathartigem Gewebe aus verschiedenen Indischen und Chinesischen Bergen. Sie ist so hart, daß man mit dem Pulver, Diamanten und andere Edelsteine, schleifen kann, wozu man sie auch häufig benutzt. Man kann indessen den Diamant selbst gut poliren; und dann läßt er sich wegen seiner Undurchsichtigkeit zu Trauerjuwelen anwenden.

Diamantstaub, s. Diamant u. Diamantspath.

Diapers sind englische gewürfelte Baumwollenzeuge.

Diavoloni, heißen zu Neapel mit Zucker überzogene Aniskörner, die mit Zimmet- oder Nelkenöl angemacht, und als Magen- und Herzstärkende Mittel täglich im Gebrauch sind. Die Neapolitaner halten sie auch für ein wirksames Aphrodisiacum, oder stimulirendes Mittel, daher genießt man sie auch um so häufiger. Man handelt diesen Artikel bei Oncie.

Dickzügen oder Dickzüchen, sind blaustreifige, rosagestreifte und ächt blau geflammte Leinen, die um Sebnitz im sächsischen Amte Hohenstein verfertigt, und besonders nach Spanien ausgeführt werden. Sie sind 11/8 bis 6/4 breit und 60 Ellen lang.

Dielen, in Niedersachsen, soviel als Bretter. Man unterscheidet diesen Artikel oft in Bodendielen, von 16 Fuß Länge, und in Heidedielen von 14 Fuß. Beide werden nach Schocken gehandelt; s. Bretter.

Digestivsalz, s. Salzsäure.

Dignepflaumen, Pflaumen von Digne, heißt eine Gattung trefflicher französischer Pflaumen, die um der Stadt dieses Namens wachsen, und häufig zum Handel kommen. Man unterscheidet sie beim Verkauf in dreierlei Sorten: in Pistoles die allerbeste Sorte; in prune pélée die geschält ist, aber noch den Kern in sich enthält; und in Pruneau die ungeschälte Pflaume, welche noch mit der Haut umgeben ist. Wenn letztere wohl getrocknet worden ist, auch noch das Blauangelaufene hat so wird sie ebenfalls geschätzt. Die Pistolpflaumen werden geschält, hernach an saubere vorn zugespitzte Weidenru-

then gespießt, und in der Sonne getrocknet, wo sie dann ihre Klarheit und Durchsichtigkeit unverändert fort behalten. Man treibt hernach die Kerne von unten heraus, plättet die Frucht, und trocknet sie vollends auf Flechtwerk in der Sonne. Diese Waare geht weit und breit zum Handel, und wird sogar häufig nach Amerika verschifft. Man packt sie wie die Brunellen in Schachteln, und klebt oben darauf ein sauber ausgeschnittenes Papier mit dem in Kupfer gestochenen Wappen der Stadt Brignoles, um den Käufer destomehr anzulocken.

Dill, Kümmerlingkraut, (Anethum) ist ein sehr gemeines Kraut, womit man die Gurken und den weissen Kohl einzumachen pflegt. Es wächst theils in Gärten, theils auch wild auf dem Felde. Die letztere Art wird Bärendill, (Anethum ursinum, oder Meum palustre) genannt. Die Blätter, Blumen und Wurzeln werden als schmerzlindernde, besänftigende u. zertheilende Mittel in der Medizin gebraucht.

Man gewinnt auch ein ätherisches Oel aus dem Dill, welches Oleum anethi genannt wird. Den besten Dill erhält man aus Portugal, Spanien, Italien und Griechenland.

Dimites, Dimitten ist eine Gattung Baumwollenzeug, welches auf einigen Inseln im Archipel gemacht u. durch den levantischen Handel nach Livorno, Marseille, Holland ꝛc. kommt. Sie sind schön, stark und feiner als die Scamitten, womit sie übrigens Aehnlichkeit haben.

Dimity ist ein englisches sehr schönes und starkes Baumwollenzeug, Yard-wide, in der Kette Twist, im Einschlage Weft, mit einem Köper, wodurch es sich von dem Muslinet unterscheidet. Nach dem verschiedenen Muster erhält es mancherlei Namen, z. B. Diced Dimities or French cords; Balloon Dimities or Ballon cords; Muslin cords; Hair cords, Cordinets; Genoa Cords etc. Eine Sorte mit egalen glatten Streifen wird Dutch ropes genannt. Die Twistfäden der gefärbten Dimitys müssen ächte Farben haben, weil sie gebleicht werden.

Dinanderie, im franz. Handel die kupfernen und messingenen Kessel- und Beckenwaaren, welche auch Batterie oder Chauderonnerie genannt werden. Der erstere Name stammt von Dinant im Lüttichschen her, welcher Ort sich durch diesen Gewerbzweig berühmt gemacht hat.

Dinkelkorn, Spelz eine Mittelart zwischen Gerste und Weizen, die häufig im südlichen Deutschland gebaut wird. Man macht daraus Brod, Backwerk, Graupen ꝛc.

Das Dinkelmehl oder Spelzmehl, vorzüglich das feine Frankfurter und Nürnberger, ist viel weisser u. schöner, als das Weitzenmehl.

Dinte, Atramentum, eine bekannte schwarze Flüssigkeit, die man zum Schreiben gebraucht, und bisweilen von Materialisten geführt wird. Man macht diesen Artikel aus guten Galläpfeln, Vitriol und Gummi, worüber Wein, Brantwein oder Wasser, entweder allein oder mit Essig vermischt, gegossen wird. Etwas Salz, thut man hinzu, damit die Dinte nicht schimmle. Die beste Dinte muß schön schwarz schreiben, gut fließen, und nicht durchschlagen. Diese Eigenschaften hängen von der Güte der Materialien und von ihrem richtigen Verhältniß ab. Nimmt man zu viel Vitriol, so wird die Dinte nicht recht schwarz; nimmt man zu viel Gummi, so fließt sie nicht genug; und werden die Galläpfel zu fein zerstoßen, oder wurmstichige dazu genommen, so wird die Dinte dick und breiartig.

Eine vorzüglich gute Dinte macht man auf folgende Art. Man begießt Galläpfel, die in einem eisernen Mörser zu einem sehr feinen Pulver zerstoßen sind, mit drei- oder viermal so vielem Wasser, läßt es einige Zeit in der Sonne stehen, oder kocht es. Dann gießt man eine von Eisenvitriol gemachte und durchgeseihete Auflösung nach und nach dazu, bis die Dinte die gehörige Schwärze erhält. Endlich wirft man noch so viel Gummi hinein, daß die Dinte nicht zu flüssig und nicht

Digitized by Google

zu zähe wird. Da die Ingredienzien nicht immer von gleicher Güte sind, so läßt sich die Menge derselben nicht genau bestimen. Zu wenig Vitriol macht eine braunrothe Farbe, mehr Vitriol eine violette, noch mehr eine blauschwarze und endlich eine schwarze Farbe. Etwas zugesetzter feiner Kohlenstaub, hält die Dinte lange unveränderlich.

Man macht auch rothe, grüne, blaue und gelbe Dinte; ferner unveränderliche Dinte und unauslöschliche Dinte zum Zeichnen der Wäsche. Letztere wird aus einer Silberauflösung mit Beihülfe von Senegalgummi, Tischlerleim, Hausenblase und Kienruß bereitet. — Von den Tuschen, welche man wohl chinesische oder japanische Dinte nennt, handelt ein eigner Artikel; s. Tusch.

Dintenfisch, s. Blackfisch.

Dipsacus, s. Carden.

Diptam, Aeschwurz, (Dictamnus). Die Rinde von diesem Gewächs, welche den Handel allein angeht, und in der Medizin als ein Haupt- und Herzstärkendes Mittel angewandt wird, ist dick, zusammengerollt, etwas schwammig, auch überaus bitter von Geschmack. Der weisse Diptam wächst in vielen Gegenden Deutschlands nicht von selbst, sondern muß in Gärten unterhalten werden; dagegen findet man ihn unter andern im sächsischen Thüringen desto häufiger im Unterholze, mit welchem die warmgelegenen Kalkberge und andere Berge stark bewachsen sind, wo er weisse und rothe Blumen trägt. Seine tiefgehende Wurzel wird im März gegraben, vom Kerne losgeschält, auf Fäden gezogen und getrocknet. Die ausländische Diptam-Wurzel zieht man von Venedig. Die getrockneten Blumen von diesem Gewächse erhalten wir aus dem südlichen Frankreich, aus Italien, ꝛc. Sie dienen ebenfalls zu medizinischem Gebrauch. Endlich findet auch noch der kleine, schwarze, glänzende Anwendung zur Arznei. — Auch ein ätherisches Oel destillirt man aus dem Diptam.

Dissay, ein angenehmer schmackhafter Franzwein, der in Poitou gewonnen wird, und hie und da sehr gesucht ist.

Dividivi, die Frucht des amerikanischen Schlehendorns (Acacia Americana), deren Schote in ihren Zellen vier linsenförmige Samenkörner enthält. Man bekömmt dieses neue Farbematerial, welches vorzüglich zum Schwarzfärben dienlich ist, von der Guipuscoacompagnie, die zu Cadiz, Corunna, Alicante und St. Sebastian Niederlagen davon hält. Es wird statt der Galläpfel mit Vortheil nicht blos zu Schwarz sondern auch zu andern Farbenmischungen, zum Coloriren der Wolle, Seide, des Garns und der Baumwolle angewandt. — Man handelt diesen Artikel bei Quintal.

Dirmudener Butter, eine vorzügliche Art niederländischer Butter, die besonders in Frankreich sehr beliebt ist. Sie kommt in Gefäßen zu Markte, die oben schmal, unten aber weiter zugehen. Sie halten 10 bis 60 Pf. im Gewicht.

Dobles-Silesias, heißt in Spanien die weißgebleichte schlesische Leinwand, nach Art der Cavallinas, aber im Stück zu 30 Ellen.

Dochte von Baumwolle, oder von Baumwolle und Leinen, kommen auch im Handel vor. Merkwürdig sind die hin und wieder gewebten bandförmigen Dochte und die hohlen cylindrischen Dochte, welche zu den Argandischen Lampen gebraucht werden.

Docken oder Puppen, sind Spielwerke für Kinder, womit aber von Nürnberg, Augsburg und einigen andern Städten her, ein ansehnlicher Handel durch ganz Europa getrieben wird. Man hat Puppen von allerlei Materie; z. B. von Holz, Bein, Wachs, Zucker, Gips, Alabaster, Papiermaché u. dgl. Auch die Modepuppen, welche des Jahrs zweimal von Paris an alle Höfe und nach allen großen Städten in Europa geschickt werden, sind ein wichtiger Gegenstand für den allgemeinen Handel. Von ihrer Beschaffenheit hängt sehr oft der Fortgang oder Untergang dieses oder jenes Manufakturzweiges ab, und auf diesem

Spielwerke beruht es nicht selten, ob Tausende von Arbeitern in der einen oder der andern Gegend Brod und Verdienst haben, oder müßig gehen und sammt den Ihrigen darben sollen.

Aus Deutschland werden häufig verfahren: Binsendocken, Poupées de jonc; gegliederte, Manequins, mouvans les bras et les jambes; Pappdocken, Poupées en carton; Rasselpuppen, habillées en clinquant; weisse oder gelbe Zindel- oder Sendeldocken, en toque ou étoffe d'or et d'argent faux; hölzerne Tanzpuppen, Poupées dansantes de bois, wächserne mit beweglichen Augen und weinend, Poupées de cire, mouvant les yeux et pleurant; papierne Dockengesichter, Masques, oder auch Visages de papier pour Poupées; dergleichen von Wachs, papierne Dockenköpfe, mit und ohne Hände von Wachs, u. s. w. Sehr schöne Puppen aus Papier maché erhält man unter andern aus Gotha bey Carl Schmidt und Christian Andreas Hildt.

Doesootjes, baumwollene, theils rohe, theils gebleichte Gewebe, die uns die holländische Kompagnie zum Handel bringt. Sie sind 2 1/4 Covidos breit und 30 Covidos lang.

Dollkraut, s. Bilsenkraut.

Dollondsche Fernröhre nennt man nicht blos die Fernröhre, welche aus des Engländers Dolland Fabrik kommen, sondern überhaupt alle Fernröhre mit achromatischen oder farbenlosen Gläsern (aus Flint- und Crownglas), welche John Dolland erfand. Peter und John Dolland machen jetzt keine größere Fernröhre, als von 3 1/2 Fuß. Nach der Größe und der Art der Ausarbeitung kosten sie 12, 15, 20, 30 und mehr Guinen das Stück.

Dollrübe, s. Zaunrübe.

Dominiklütges, Herrenklöser, Herrengebäckel, eine Art Zuckergebackenes von gewürzhaftem Geschmack, welches als Thee- und Kaffeekonfekt verbraucht wird. Dieser Artikel ist zu Amsterdam, Hamburg, und an andern Orten sehr bekannt.

Dominoterie, in Frankreich, der Handel mit türkischem Papier papiernen Tapeten, ꝛc.

Dommes, ein guter rother Wein von Bourdeaux, der nach Bariques von 30 Veltes gehandelt wird. Die Gebinde sind mit 16 Reifen, je 4 und 4, belegt. Dommes liegt im ehem. Languedok.

Donacolly, eine Gattung baumwollener Carradaris, welche die Dänen nach Europa bringen. Sie sind 11 kopenhagener Ellen lang und 1 3/8 Ellen breit.

Doncherys, eine Art wollener französischer Serschen, die zu Donchery am Meuseſluß, eine Meile von Sedan gewebt werden. Sie sind sehr dicht und dauerhaft; daher verbraucht man sie häufig zu Montirungen für die Truppen, zu Klosterkleidungen, u. dgl.

Donnerbart, s. Hauswurz.

Donnerkraut, s. Fettehenne.

Donnerreb, Erd-epheu, Gundermann, (Hedera terrestris, Chamaecissus) ein Kraut, das hie und da um den Zäunen wächst. Die Blätter sind zerkerbt, wie die Betonien, und rund, wie Pappelblätter. Es hat einen starken Geruch und bittern Geschmack. Die Blumen sind blau. Man braucht das Kraut in den Apotheken als Brust- und Wundkraut.

Donnerstein, s. Abschoß.

Donzerre, ein vortreflicher Wein aus Venaissin oder Comtat, den die Handlung auf Flaschen gezogen von Avignon bekömmt.

Doppelatlas nennt man denjenigen Atlas, dessen Kette bey der Einrichtung des Stuhls zum Weben jedesmal 4 doppelte Fäden zwischen zwey Riedten durch die ganze Breite erhalten hat. Er ist folglich noch einmal so stark, als das leichte, dessen Kette nur 2 doppelte Fäden im Riedte bekommt.

Doppelblech, eine Blechsorte, schwächer als Kreuz- aber stärker als Senklerblech; s. Blech.

Doppeleisen, Stäbe die noch einmal so schwer am Gewicht sind, als gewöhnliches Stangeneisen.

Doppelflinte ein Schießgewehr mit zwey Läufen. Diese liegen entwe-

Digitized by Google

der neben oder auf einander. Im erstern Fall haben sie auf beiden Seiten an jedem Laufe ein Schloß; s. Gewehre.

Doppel-Leinen heißt eine Leinwand, die auf jeder Seite eine andere Farbe hat.

Doppel-Perse, eine Gattung Ebereichsdorfer Katune oder Zitze, welche in Stücken von 16 wiener Ellen zum Handel gebracht wird.

Doppel-Sammet, eine Art Sammet, die entweder auf beiden Seiten Flor hat, so daß auf einer Seite z. B. blauer Sammet, auf der andern weisser oder feuerfarbener zu sehen ist; oder auf einer Seite Sammet, auf der andern Felpe; oder endlich auf einer Seite aufgeschnittener Sammet, auf der andern unaufgeschnittener ist, Velours cannelé, ꝛc. s. Sammet.

Doppelschlag, ein feines, stark gewirktes und dicht geschlagenes märkisches Tuch, 8/4 Ellen breit, das wegen seiner vorzüglichen Dicke und Dichtheit zu Ueberröcken auf Reisen und im Regenwetter sehr gut ist.

Doppelstein-Linnen heißt in Westphalen, besonders im Bergischen zu Barmen, Elberfeld ꝛc. eine blau und weiß gewürfelte Leinwand, wovon die Kette leinen, der Einschlag aber baumwollenes Garn ist. Dieser Artikel wird stark nach Holland ausgeführt.

Doppel-Taffet, double Angleterre, eine Art Taffet, welche stärker als die gewöhnliche ist, und auch sorgfältiger gewebt und appretirt wird.

Doreas, Durias oder Dourias, sind ostindische Nesseltücher, welche die holländ. und englisch ostindische Kompagnie, die dän. asiat. Gesellschaft und die Franzosen, meistentheils aus Bengalen, häufig zum Handel bringen. Die Sorten, welche die Holländer gewöhnlich liefern, sind: Durias Deniacaly, 2 1/4 Cobidos breit und 40 E. lang, im Preise zu 14 bis 15 fl.; dergleichen nur 2 E. breit, zu 14 fl.; feine Durias Deniacaly, mit goldenen Leistenbändern, 2 1/4 E. breit und 40 E. lang, zu 22 fl.; dergl. Herriapaal, zu 20 bis 22 fl.; dergl. Jaconat, mit Streifen, und ebenfalls mit goldenen Leisten, 2 E. breit und 40 lang, zu 22 bis 32 fl. das Stück; dergleichen gegitterte Muster, zu 29 bis 33 fl. das Stück; Durias Cassiora, sind 2 E. breit und 40 E. lang. Die französischen Doréas werden in ordinaire, feine, gestreifte und gegitterte unterschieden, und sind meist 7/8 Stab breit und 16 Stab lang. Die dänisch asiatischen Durias bestehen in folgenden Sorten: ordinaire Durias, 1 3/8 Elle breit und 12 bis 13 Ellen lang; dergl. 1 5/16 bis 1 3/8 in der Breite, und 21 bis 22 E. in der Länge; feine brodirte mit goldenen Leisten, 1 1/16 Ellen breit und 14 E. lang; dgl. 13 1/2 E. lang, und 1 7/16 breit; brodirte in bunten Farben, 14 E. lang und 6/4 breit; brodirte weisse Durias, 13 bis 14 E. lang und 1 5/8 E. bis 1 11/16 E. breit; feine Durias Dacca, 24 bis 25 E. lang und 5/4 bis 1 5/16 breit; Durias Tanda, in der Länge wie die vorige Sorte, aber nur 1 1/16 E. breit; Durias Jotte Malla, 14 E. lang und 1 5/8 E. breit; Songorats, 6/4 breit, und so lang wie die vorigen; Putoats, 1 3/8 E. breit, und so lang als die vorigen; Kangati und Harrisey, eben so; Uday Schondi, 1 3/8 bis 1 7/16 Ellen breit, und in der Länge wie die vorigen; feine Durias, mit goldenen Leisten, 16 bis 17 1/2 E. lang und 1 5/8 E. bis 7/4 breit; dergl. 14 E. lang und 1 3/8 bis 7/16 E. breit; grobe Durias, 26 bis 27 Ellen lang, und 1 5/16 bis 1 3/8 breit; dergleichen besondere Sorte, 23 bis 24 E. lang und 1 3/16 bis 5/4 breit; dergleichen kurze Sorte, 17 bis 15 E. lang und 6/4 breit. Die englischen brodirten Doréas sind 1 Yard breit und 20 1/2 Yard lang.

Dor-Emul, geblümte Musseline, welche die Engländer aus Ostindien bringen. Sie sind 6/4 leipziger Ellen breit und 32 solcher Ellen lang.

Dorfcaffard, Bauerncaffard, oder wie man das Gewebe in Frankreich nennt, caffard de village, ein grobes Zeug, das entweder ganz von Wolle, oder von Wolle und Leinen verfertigt wird. Es dient besonders zur Kleidung für Landleute.

Dorguées, s. Chits.

Dorniger Mohn, (Argamane,

Papaver spinosum) ein jähriges Gewächs mit gekerbten Blättern, die mit einem gelben Safte angefüllt, und mit Stacheln besetzt sind. An den Aestchen des Stengels wachsen gelbe Blumen, und auf diese folgt ein schwarzer Saame. Der Saft wird in Apotheken gegen Augenbeschwerden gebraucht.

Dorniks sind eine Art Tafelleinen aus Schottländischen Manufakturen, eine Nachahmung der zu Dornik in Holland verfertigten Tischtücher oder Damaste.

Doronicum, s. Gemsenwurz.

Dörrwurz, s. Altheen.

Dorsch, Dösch Pomuchel, (Gadus callarias L.) fr. Morluche, einer der zartesten Meerfische, und die kleinste Art vom Gabeljau. Er wird bei Terreneuve oder Newfoundland, so wie in der Ostsee und in andern Gegenden in großer Menge gefangen, und theils frisch, theils eingesalzen oder getrocknet zum Handel gebracht. Die meisten gesalzenen liefern Norwegen und Irland. Der getrocknete kömmt aus Irland und aus Frankreich. Der gesalzene Dorsch wird in Tonnen von 1 1/2 Centnern, der getrocknete aber nach Schiffpfunden gehandelt. Vom frischen Dorsch liefert Lübeck viel nach Hamburg und andern deutschen Städten. Die Engländer fangen den Dorsch an der Küste von Newfoundland. Hier hat man fast das ganze Jahr mit Bereitung und Trocknung der Fische zu thun. Alle Tage werden von den auf dem Fang begriffenen Schiffen Böte abgeschickt, die mit voller Ladung zurückkommen. Wenn sie ans Land gekommen sind, wird der Fisch an's Ufer geworfen, oder auf ein Gerüst gelegt. Hier schneidet ihm der Kaponirer oder Köpfer mit einem zweischneidigen Messer, das eine scharfe Spitze hat, den Kopf ab, und den Bauch auf, um das Eingeweide herauszunehmen. Ein anderer Arbeiter, der Ausschneider, nimmt nun den Fisch und schneidet mit einem einschneidigen, 6 Zoll langen und 18 Linien breiten Messer, das zur Vermehrung des Nachdrucks einen dicken Rücken hat, den Untertheil der Gräte aus. Aus seinen Händen übernimmt den Fisch der Salzer, welcher ihn sogleich in eine Tonne, die Haut unterwärts gekehrt, legt, mit Salz ganz dünn überstreut, wobey er genau darauf sieht, daß die Fische Schichtweise mit Salz in dem Gebinde zu liegen kommen. Der Fisch bleibt nun 3 bis 4, zuweilen wohl 8 und mehr Tage, je nachdem die Witterung dazu günstig ist oder nicht, im Salze liegen. Hierauf bringt man ihn nach der Wäsche, und wäscht ihn tüchtig aus, worauf er in Haufen zusammengelegt wird. Bey heiterem Wetter breitet man die Dorsche, die Hautseite untengekehrt, auf eine Art Gestelle, oder auf Steine aus. Gegen Abend werden sie umgewandt, die Hautseite oben gelegt. So macht man es auch, so oft Regen fällt. Mit dieser Behandlung wird so lange fortgefahren, bis der Fisch halb trocken geworden ist; dann wird er in runde 14 bis 15 Fuß hohe Schober gelegt, einige Tage so gelassen, hernach aufs neue der Luft ausgesetzt. Wenn er fast trocken ist, legt man ihn noch einmal in Haufen, damit er nun schwitze. Endlich kehrt man ihn wieder, und zwar zum letztenmale. Der auf solche Art bereitete Dorsch ist gewöhnlich gut und wohlschmeckend, doch mehr oder weniger, nach Beschaffenheit des Wetters, und nach der Geschicklichkeit der Bereiter.

Der im Frühling und vor der großen Hitze bereitete Fisch ist der beste, besonders wenn er weder stark noch zu wenig gesalzen worden ist. Zu vieles Salz macht ihn zwar weiß, er bricht aber leicht auf, und erscheint bei feuchtem Wetter kleberig und schmierig. Der Lingard, den man für das Männchen vom Dorsch hält, ist der beste und zarteste in dieser Art. Derjenige Dorsch, welcher im Herbst und Winter gefangen wird bleibt bis in den März und April im Salze liegen; hernach wird er ausgewaschen, und auf die vorige Art behandelt. Der englische Dorsch ist etwas wohlfeiler, als der französische, daher er in Spanien, Italien und den Inseln in Amerika häufigen Vertrieb findet; er hat aber gegen die französische Sorte einen etwas schlechtern Geschmack.

Die Berger bereiten ihren Dorsch auf folgende Art: Sie reissen den Fisch auf, damit er das Salz desto besser anneh-

Digitized by Google

me, nehmen das Eingeweide heraus, waschen den Fisch sauber, und theilen den Körper in zwei Stücke. Nachher wird er gewöhnlich gleich in eichene Tonnen so eingepackt, daß der Rücken vom Fische auf den Boden des Gebindes zu liegen kommt, der Bauch aber oben, damit das Fleisch des Dorsches desto besser vom Salz durchdrungen werden könne, nicht verderbe oder roth werde; weil letzteres ein unverkennbares Zeichen des Verderbens seyn würde. Jedes Stück wird nun mit Salz eingerieben, Schichtweise in die Tonne gepackt, und jede Lage mit Salz bestreut. Beym ersten Einsalzen wird französisches und spanisches Salz zu gleichen Theilen genommen, beym zweiten portugisisches. — Der gesalzene Dorsch in Tonnen führt übrigens noch manche Unterscheidungsnamen, als: Salzdorsch, Salzsey, Salzbrosmer, gesalzene Längen, und dergleichen.

Dorures hat im französischen Handel mehrere Bedeutungen. Man versteht darunter die reichen Zeuge, reiche Spizzen, Points d'Espagne, Bourdaloues; Achselbänder oder Epauletten; Tressen, reiche Stickereien, u. dgl. Dourure fine, ist die ächte gold- u. silberreiche Waare; Dourure fausse, die unächte oder leonische.

Dosen, Schnupftabaksdosen, werden aus allerlei Materialien verfertigt, aus Gold, Silber, Komposition, Zinn, Elfenbein, Schildpatt, Perlmutter, versteinertem Holze, Leder, (welche letztere England von vorzüglicher Feinheit liefert) aus Sägespänen, welche man zu der japanischen Arbeit rechnet, aus Pappe, Papier-maché ꝛc. Die gewöhnlichsten sind die aus Pappe und Papier-maché. Mit ihrer Verfertigung beschäftigen sich eigne Dosenmacher. Zu den Pappdosen nimmt man feine Pappe, bildet erst den Ring, und leimt den Boden ein. Wenn die auf solche Art gebildete Dosen trocken sind, so werden sie auf einer Drehbank abgedreht. Die Abfälle von der Pappe werden mit Wasser erweicht, in einem Mörser zu Brei gestampft. Dieser wird hernach wie Theer um blechene Pfeiffenköpfe geklebt, und so entstehen die mit Blech ausgefütterten Pfeiffenköpfe aus Papier-maché. Hierauf werden die Waren auf einer Darre getrocknet, wo es vorzüglich darauf ankommt, die Hitze gehörig zu mäßigen, und die Sachen nach und nach einer größern Wärme, die jedoch nie zu stark seyn darf, auszusezzen. Die letzte Arbeit ist das Bemalen und Lackiren; s. auch Papier-maché.

Die nürnberger und offenbacher Dosen sind vorzüglich bekannt. Die nürnberger unterscheidet man in ordinäre Papier-machédosen Nro. 00, 0, 1-3; in schwarz und braun gravirte, N. 0, 1-2; in getuschte; dergleichen mit zinnernem Rande, N. 0, 1 u. 2; in geschillerte mit Malerei, 1-2; in ff. Sorte, auf Schildkrötart, mit kleinen Landschaften, auf Holzart N. 0-2; extra ff. doppelt geschillerte, mit feinen Landschaften, inwendig auf Schildkrötart, N. 0, 1, 2; extra ff. Damendosen, pariser Art, inwendig auf Schildkrötart, N. 0, 1; extra ff. ganz große in- und auswendig auf Schildkrötart, oben mit Gold gravirt, wie auch mit Blumenkranz, N. 4. Noch hat dieser Handel: Rauchtabaks-Dosen (Tabagies); blecherne lackirte, de tôle; vernissées; kupferne, en cuivre rouge; lederne, en cuir; schwarze Schnupftabaksdosen, mit Zinn verziert, tabatières noires à fleur d'étain; schillernde, vergitterte, guillochées et peintes à figures; auf Schildkrötart, mit zinnernen Rändern, façon d'écaille à cerole d'étain; mit Zinn eingelegte, incrustées d'étain; Dosen mit Zinnschluß, gravées à gorge d'étain; messingene bemalte Glasdosen, de laiton à glace émaillée; messingene Spiegeldosen, de laiton à miroir; sortirte Steindosen, de pierre d'Agate, assorties; ausziehbare Dosen, de fer blanc, tirantes; Ovaldosen mit Charnieren, à coffre à charnière; runde Mausdosen, ꝛc. rondes avec souris; inwendig mit Zinn ausgefütterte, doublées d'étain; halbe und 1/4 oder ganz feine, demi-fines, toutes fines; Schnekkendosen, à la Cagliostro; schwarze gesalzte Dosen, mit Gold dazwischen und Charnier, à charnière, coulées à or; marmorirte, marbrées. Die schönsten lackirten Dosen mit Gemälden (mit

Portraits, mit Landschaften u. dergl.) erhält man aus der Fabrik des Stobwasser zu Braunschweig und des Evers zu Wolfenbüttel. Der Zinngießer Frieß zu Frankfurt a. M. läßt auch recht gute in Menge fabriciren; s. auch Lackirte Waare. Goldene, glatte und guillochirte Dosen liefern die Bijoutrifabriken zu Paris, Pforzheim ꝛc. Seit einigen Jahren macht man auch sehr geschmackvolle Dosen aus Hornspähnen und Schildpattspähnen, die man erweicht, dann in Formen bildet und wieder erweichen läßt.

Dofinken, zu Hamburg, Lübeck und Bremen, die englischen Kerseyzeuge und Dutzendlakens.

Dosten, Wolgemuth, (Origanum) ein Kraut, das dem Majoran gleicht, weswegen es auch wilder Majoran genannt wird. Man gebraucht die Blätter innerlich und auch äusserlich zur Medizin.

Dotterbrod, eine Art Zuckergebackenes oder Konfekt, welches hauptsächlich von Mehl und Eyerdottern verfertigt wird.

Double Atlas s. Doppelatlas. In England versteht man unter Double Atlas auch eine Sorte Papier zum Kupferdruck, 55 Zoll hoch und 30 Zoll breit.

Double Crowe inferior, eine Sorte englisches Druckpapier, 20 Zoll hoch und 30 breit.

Double Demy, ein englisches Druckpapier, 26 Zoll hoch und 38 1/2 breit.

Double Elephant, eine Papiersorte; s. Grand eagle.

Double pott, ein englisches Druckpapier, 17 Zoll hoch und 25 1/2 Zoll breit.

Double Silesias s. Tandems.

Doublure, ein weisses und grobes wollenes Zeug, das zu Dreux in Frankreich gewebt wird, und besonders zu Kamisölern und Hosen für die Truppen dient. Es ist 1/2 Stab breit.

Doucette nennt man in Frankreich die Haut von einer Art kleiner Seehunde, die man an den Küsten der ehem. Unternormandie fängt, vornehmlich bei la Hogue. Diese Haut wird in Auvergne zum Poliren der Holzarbeiten gebraucht. Auch heißt in den französischen Seehäfen Doucette die Melasse oder Zuckersyrup.

Douelles, in Frankreich das Faßdaubenholz, welches auch Merrain à barriques heißt.

Douillon, in Poitou und den angrenzenden Provinzen die Ausschuß- oder Brackwolle.

Doulebsais, in Frankreich eine Art ostindischer Nesseltücher, welche gewöhnlich unter dem Hauptnamen Mallemolles begriffen ist. Sie sind 3/4 bis 7/8 Stab breit und 16 Stab lang.

Doupions, im französischen Handel, die vierte und geringste Sorte der Seide von Alais, welche zu Cordeline oder sogenannter Grenade verarbeitet wird.

Dousontis, eine Gattung weisser Katune, die durch den englisch ostindischen Handel nach Europa kommen, und zwar in folgenden Sorten: D Doos, 31 1/2 lang, 1 1/8 breit; dergl. 31 lang 1 1/8 breit; dergl. 30 1/2 lang und 1 1/8 breit; F D Doos, 3 1/2 lang 1 1/8 breit; dergl. 32 lang und 1 1/8 breit; Doos, 15 lang, 1 1/8 breit; dergl. von 15 1/2 und von 16 Länge, und von der Breite wie jene; F Doos, von 15, 15 1/2 und 16 Länge und so breit wie die übrigen Sorten.

Doutis, sind ordinäre weisse, ziemlich grobe Kattune, welche die Franzosen und Engländer aus Ostindien bringen. Die Franzosen liefern vornehmlich zweierlei Sorten, wovon die eine Doutis Sciate, die andere robe Doutis heißt. Man holt sie von Surate; vor einigen Jahren wurden sie in Frankreich häufig zum Drucken gebraucht. Ausser diesen gibt es auch noch andere, welche die Engländer zuführen, als Doutis Dungaris whit, welche weiß, 13 bis 14 Stab lang und 2/3 Stab breit sind; Doutis Dungaris brown, sind roh oder ungebleicht, halten 14 Stab in der Länge und 3/4 in der Breite; Doutis Gourgouches, sind weisse Doutis, die 13 Stab in der Länge und 2/3 bis 3/4 in der Breite halten.

Douzaine (draps de) heißen in Frankreich die Halbtücher.

Dowlas, nennt der Engländer diejenigen schlesischen und sächsischen

Leinwande, die unter dem Namen Crea nach Spanien und dessen Kolonien gehen. Die gemeinen sind 11/8 bis 5/4 Ellen breit und 54 Ellen lang. Die von Zittau halten 5/4 bis 6/4 Ellen in der Breite und 52 Ellen in der Länge; sie gelten, nach ihrer Feine, 6 bis 18 Thaler. Rofk-Dowlas zieht die Handlung von Sebnitz; diese sind 5/4 breit und 60 Ellen lang Die englischen und irländischen nachgemachten Dowlas sind 28 Zoll breit, und werden hauptsächlich in der Grafschaft Gallway, um Woodlawn, Lochrea ꝛc. verfertigt.

Dozens, eine Art englischer Kerseys aus Devonshire, in Stücken von 12 bis 13 Yards.

Drachenblut, (Sanguis draconis) ein hochrothes Harz von dem Drachenbaum (Dracaea Draco), der auf den Canarischen Inseln, dem Vorgebirge der guten Hoffnung und in Ostindien wächst, auch in Südeuropa im Freien fortkommt. Das dunkelrothe feine Harz fließt aus diesem Baume durch Einschnitte, die in die Rinde gemacht werden, in Gestalt kleiner Tropfen heraus, welche man erkalten und erhärten läßt, und hernach gleichsam als Thränenharz zum Handel bringt. Oder man sammelt es auch und bildet es in Formen, die mit Schilf umwickelt werden. Diese sind entweder lose, oder hängen kettenweise an einander. Die letztere Sorte hat ungefähr die Gestalt einer großen Eichel. Man hat drei- bis viererlei Sorten dieser Waare, nämlich die spanisch-amerikanische Sorte von Carthagena, die ostindische von Sumatra, Borneo und mehreren Orten in Ostindien, die von den canarischen Inseln und von Madeira, und endlich noch die von Madagascar. Die holl. ostind. Kompagnie liefert das meiste von diesem Artikel. Er wird, seiner kühlenden, trocknenden und zusammenziehenden Kräfte wegen, in der Medizin gebraucht; aber auch die Goldarbeiter, Firnißmacher, Maler Holzfärber und Ebenisten wenden ihn zu ihren Arbeiten an. Das Drachenblut von Carthagena und Sumatra ist das beste, das von den canarischen Inseln wird schon weniger geschätzt, und das von Madagascar am wenigsten. Das ächte Drachenblut wird von Betrügern mit einer Zusammensetzung von Senegalgummi und Sandelholz-Tinktur nachgemacht. Man probirt das Drachenblut so, daß man mit der Spitze auf einem warmen Glase, oder auf einem naßgemachten Wetzsteine Striche macht; wenn diese ein schönes Roth zurücklassen, so ist die Waare gut. Ueberhaupt muß das Drachenblut schön klar, und hochroth beim Zerreiben seyn. Es hat übrigens weder Geruch noch Geschmack. Bringt man es dem Feuer nahe, so brennt es, bläht sich auf, und gibt einen dem Storax ähnlichen Geruch. Im Wasser löst es sich nicht, aber wohl im rektifizirten Weingeist auf. Zu Amsterdam wird das Drachenblut netto Tara, mit 1 Procent Gutgewicht und 2 Procent Abzug für prompte Bezahlung, gehandelt. Bei der ostindischen Kompagnie hält der Kaveling eine tarirte Kiste von 110 Pf.; Ausschlag gibt man da 2 Proc. und Gutgewicht 1 Procent.

Drachenwurz, s. Schlangenkraut.

Dragant, s. Tragant.

Dragun, Gartendragun, Kaisersalat, (Draco herba, Dracunculus esculentus, oder hortensis), ein Gewächs, das man bei uns in Gärten zieht, wird nicht blos in der Küche zu Salat und zu Suppen, sondern auch in Apotheken verbraucht. Man destillirt daraus auch ein ätherisches Oel von mildem Geschmack.

Drakena, s. Contrayerva.

Drap, Draps, nennt der Franzose verschiedene wollene, seidene und sogar reiche Gewebe. Im eigentlichen Sinne werden darunter nur wollene Tücher verstanden. Die verschiedenen Arten der Zeuge und Tücher, die diesen Namen führen, kommen weiter unten vor.

Drappo, Drappi heißen in Italien die wollenen Tücher, welche zu San Severino, Pergola, Narni, Norcia, Fabriano, Ronciglione, Subiaca, u. s. w. gewebt werden; Drappi di seta, sind in Italien, allerlei seidene Zeuge; Drappi spolinati, broschirte seidene Zeuge mit ächtem Gold und Silber durchschossen,

Digitized by Google

bei welchen der Aufzug von Organsinseide, der Einschuß aber von Tramseide gemacht wird. Sie liegen 2 Palmi breit; man macht sie vorzüglich zu Neapel, Venedig und Messina.

Draps d'Allianoe, flammirte Tücher und Halbtücher, 5/4 und 10/4 breit, die in und ausser Deutschland häufig verfertigt werden.

Draps croisés, heißen geköperte Tücher auf holländische Art, die zu Viviers und an mehreren Orten im ehem. Languedok fabrizirt werden. Sie sind 7/12 Stab breit, und werden von feiner Landwolle gewebt. Ihr stärkster Verbrauch ist zu Montirungen für die Truppen; dazu schickt sich der Artikel um so besser, da er sehr dicht und dauerhaft ist.

Draps croisés double brochés, sind 5/4 breite wollene Köpertücher, die besonders in der ehem. Dauphine gewebt werden.

Draps d'Abbeville, sind französische leichte Tücher, die in großer Menge zu Abbeville verfertigt werden. Sie bestehen in Draps fins, welche 5/4 in der Breite und 23 bis 26 französische Stab in der Länge halten. Draps de Castor sind so breit wie die vorigen, aber 18 bis 20 Stab lang. Unter Draps en couleur fine, versteht man Scharlach, Sächsischgrün und Kapuzinerbraun; diese Sorte ist 2/3 Stab breit. Draps royales sind eine Art sowohl glatter, als gestreifter Tücher. Draps de Silésie, eigentlich façon de Silésie, sind auf schlesische Art nachgemachte Tücher, die 5/8 Stab in der Breite und 23 bis 26 St. in der Länge halten.

Drap d'Andely, französische Tücher und Zeuge, die in der Normandie gewebt werden. Es sind theils superfeine Sorten, die denjenigen im vorigen Artikel gleichen, und 5/4 bis 4/3 Stab in der Breite halten; theils Halbtücher, auf englische Art verfertigt und zugerichtet.

Drap d'Argent, Silberstück, ein ganz silberreiches, mit einfärbigen Blumen und Ranken durchwebtes Zeug, das seiner Schwere wegen jetzt meistens nur zu Kirchenornaten angewandt wird. Es hat die Breite des Grosdetours.

Drap de Beye oder Boye, ein schwarzes tuchartiges Gewebe, das stark gewebt und gewalkt ist, aber wenig Appretur bekommt. Man gebraucht es zur Trauer.

Drap de billard, Billardtuch, eine Sorte sehr breiter Tücher von feiner Wolle, die fast blos zum Beziehen der Billardtafeln verbraucht wird. In Frankreich macht man diesen Artikel zu Elbeuf und Romorantin; in Deutschland hie und da in Berlin ꝛc. Dieses Tuch ist von mittelmäßig feiner Art, und muß gut gewalkt seyn.

Drap de chasse, eine Gattung starker und dichter Tücher, welche hie und da in den französischen Fabriken gewebt werden. Diese Tücher dienen vornehmlich zur Kleidung der Dienstboten und anderer geringen Leute; sie werden deswegen nicht nur in verschiedenen Gegenden von Europa, sondern auch in Ost- und Westindien und Amerika stark verbraucht. Die Engländer machen diesen Artikel in ihren Fabriken häufig, und führen davon viel nach Nordamerika aus. Die englische Art ist schmal, kostet 4 bis 5 Schill. die Yard, und wird zur Bekleidung der Neger angewandt.

Drap de Chateau roux, sind Tücher, die in der französischen Provinz Berry gemacht, und ihrer Güte wegen in Menge abgesetzt werden. Es gibt davon zweierlei Sorten; eine die ganz fein, und 5/4 Stab breit ist, kommt den Tüchern von Elbeuf beinahe gleich; die andere 1 Stab breite wird vornehmlich zu Livreen verbraucht. Von beiden Sorten halten die Stücke 17 bis 20 Stab in der Länge. Sie werden sowohl roh als auch schon zugerichtet zum Handel gebracht.

Drap de coton, ein baumwollenes 1/2 Stab breites Zeug von Troyes in Frankreich.

Drapier-Wolle, im holländischen Handel die einschnürige Schaafwolle, welche zu Tüchern und Zeugen dient.

Draps de Dames, sind feine, leichte und wenig gewalkte Tücher, die insgemein von spanischer oder wenigstens von feiner zweischnüriger Landwolle gewebt werden. Berliner Drap de Dames, ist 6/4 breit und 30 Ellen lang. Man hat ihn blos in Schwarz, weil er jetzt noch am

Digitized by Google

meisten zu Trauerkleidungen dient.

Draps de gros bureau, sind grobe schwarze, weisse, oder graue französische Tücher, die zur Kleidung der Landleute gebraucht werden.

Draps de chateau du Parc, heißen feine französische Tücher, die eine privilegirte Manufaktur zu Chateau-roux liefert. Man macht sie von spanischer Wolle. Sie geben denjenigen von Sedan gar wenig nach. Ihre Breite ist 4/4 bis 5/4 pariser Stab.

Drap de Juliemes nennt man alle Tücher und Zeuge, die in den Gobelins zu Paris verfertigt werden.

Drap des hommes, eigentlich Drap pour homme, schwarze wollene Tücher, die dem Drap de Dames gleichen, aber gröber sind, und den Mannspersonen zur Trauerkleidung dienen. Die holländische Sorte ist 9/4 bis 10/4 brabanter Ellen breit und 56 bis 62 E. lang.

Draps d'Elbeuf, und St. Aubin de la rivière, sind feine französische Tücher auf holländische und englische Art, die besonders in Frankreich selbst verbraucht werden; sie sind 5/4 bis 6/4 Stab breit.

Drap d'or, s. Goldstück.

Draps de Languedoc, sind mittelfeine französische Tücher von verschiedener Art, welche in vielen Gegenden der Provinz jenes Namens gewebt, und in ausserordentlicher Menge innerhalb und ausserhalb Frankreich abgesetzt werden. Sie haben nach den Oertern, wo sie gemacht werden, und dann auch nach dem Unterschiede des Gewebes und der Zurichtung ihre besondern Namen. Es gibt folgende Hauptarten davon: Mahons, Londrins prémiers, Londrins séconds, Londres larges, Londres, Seixains und Abouscouchou. Die Beschaffenheit einer jeden von diesen Sorten ist durch obrigkeitliche Verordnungen bestimmt worden. Die Oerter welche den Artikel am häufigsten liefern, sind Saptes, Carcassonne, Bedarieux, St. Pons, St. Chinian, Lodeve, Clermont, u. s. w. Der größte Verkehr mit dieser Waare ist nach der Levante, nach Italien, Portugal, nach Norden, Westindien, Amerika ꝛc. Blos nach der Levante allein werden jährlich gegen 9000 Ballen languedokscher Tücher ausgeführt.

Draps de Louviers sind sehr feine französische Tücher, die in der Stadt dieses Namens gewebt werden. Es ist eine superfeine Art, welche man aus lauter Segoviawolle ohne Zusatz verfertigt. Sie unterscheiden sich durch ihre Güte, vorzügliche Dauer und gutes Aussehen von allen andern französischen Tüchern. Der Stab davon kostet 20 bis 26 Livres, nach Verhältniß der mehr oder minder ächten Farbe. Es gibt sowohl einfärbige, als melirte, aber keine schwarze. Der Artikel wird nach ganzen oder halben Stücken gehandelt, und über Rouen ausgeführt.

Draps de Montagne, sind gemeine französische Tücher, die besonders um Limour gewebt, und auf den Messen zu Beaucaire, Pezenas und Bourdeaux abgesetzt werden. Das meiste davon wird in verschiedene Gegenden der ehem. Provence und nach Italien ausgeführt.

Draps (petits), sind im französischen Handel die leichten tuchartigen Gewebe, insonderheit die, welche man zu Unterfutter gebraucht.

Draps de Sedan, heißen feine französische Tücher, nach holländischer und spanischer Art, die in- und um Sedan verfertigt, und in großer Menge in Frankreich und auswärts Vertrieb finden. Es gibt achterlei Sorten dieser Tücher, welche man aber insgesamt von spanischer Wolle webt. Die mehrere oder mindere Feine des Materials, die schwächere oder stärkere Zurichtung, und die Verschiedenheit der Breite des Tuchs, machen diesen Unterschied. Man sagt, daß kaum der zehnte Theil von diesen Tüchern in Frankreich selbst, sondern bei weitem der größte ausser Landes abgesetzt wird. Die sogenannten premiére et seconde qualité-Tücher sind, die Leisten nicht mitgerechnet, 5/4 Stab breit; die demi-fins oder Entrefins sind eben so breit, aber in der Feinheit etwas geringer; daher auch wohlfeiler. Die Länder, welche davon das meiste verbrauchen, sind Deutschland, die Schweiz, Italien, Spanien, die Niederlande und das Nördliche Europa.

Draps de Silésie, sind französische

Tücher, die den schlesischen nachgemacht werden. Abbeville, Rheims und deren Gegenden liefern diese Gattung in Menge. Sie sind theils auf holländische Art zugerichtet, theils geflammt u. dgl. Die Stücke halten 45 bis 50 Stab in der Länge.

Drap de soie, ein holländisches schwarz seidenes Zeug, wovon es schwere und leichte Sorten gibt. Seine Länge beträgt 70–80 brab. Ellen; die Breite 3/4 = 13/16

Draps de Vire, eine Art gemeiner Tücher, die um Vire in der ehem Normandie gemacht werden. Sie sind 4/4 Stab breit; die Stücke halten 14 bis 16 Stab in der Länge.

Drap de Wilton, sind feine Tücher, welche ursprünglich in England gewebt worden, jetzt aber auch hie und da in Frankreich, besonders zu Rheims und Troyes nachgemacht werden.

Drath, ist ein aus verschiedenen Metallen gezogener Faden, der zu unzählig vielen Fabrik- und Manufaktur-Arbeiten angewandt wird, und einen wichtigen Handelszweig für viele Oerter und Gegenden abgibt. Man hat Drath von unterschiedlicher Materie, als goldenen, silbernen, kupfernen, messingenen, stählernen, eisernen Drath u. s. w. Die Waare wird in den Drathfabriken, Drathzugwerken, oder auch in den Werkstätten der Drathzieher durch gehörige Handgriffe zubereitet. Das Metall wird z. B. auf der Drathbank durch verschiedene Drathei en, deren Löcher immer enger werden, mittelst einer Drathwinde oder einer künstlichen Zange so oft mit aller Gewalt durchgezogen, bis der Drath zur beliebigen Feinheit gebracht ist. Die Drat zieyerei ist aber in ihrer Art sehr verschieden.

Es gibt sowohl guten und ächten, als auch unächten oder leonischen **Gold- und Silberdrath**, welcher entweder aus gutem Golde und Silber, oder nur aus übergoldetem und versilbertem Kupfer verfertigt, auf Rollen gezogen, und nach gewissen Nummern zum Handel gebracht wird. Bei den Drathziehern, welche ächten Gold- und Silberdrath machen, müssen beide Metalle von höchster Feinheit seyn, weil die Materie durch den geringsten Zusatz viel zu rauh und ungeschmeidig wird, mithin beim Durchziehen leicht bricht und reißt. Deswegen muß besonders das Silber vorher abgetrieben und geläutert werden. Hierauf pflegt man es zu schmelzen, in einen eisernen Einguß zu gießen, wieder zu glühen und in Zaine zu schmieden, hernach überfährt man es mit der Feile, und schabt es mit dem Schabemesser ab. Wenn dieß geschehen ist, so wird es durch das Zieheisen ein- oder ein paarmal hindurch gezogen. Soll es etwa zu vergoldeter Arbeit angewandt werden, so wird es von neuem etwas gerauhet, hernach mit Glühwachs überstrichen, mit feinem Golde belegt, und völlig vergoldet. Nachher wird der Zain, der etwa 1/2 Elle lang und 1 Zoll dick ist, auch 8 bis 9 Pfund im Gewicht zu halten pflegt, den Arbeitern unter die Hände gegeben. Der Grobdrathzieher zieht mit sehr harter Mühe und vieler Arbeit den Zain so dünn, daß er die Dicke eines mittelmäßigen Stiftes erlangt. Nun bekommt ihn der Kleindrathzieher unter die Hände, der ihn schon mit weit geringerer Mühe durch die engern Löcher des Eisens zu einer beliebigen Dünne und Feinheit bringt. Wenn der Drath endlich die Dicke einer Stricknadel erlangt hat, so wird er durch den sogenannten Wechselzug getrieben. Die Maschinen, welcher man sich dabei bedient, sind den vorigen ähnlich, aber kleiner, so daß sie mit einer Hand in Bewegung gesetzt werden können. Hier wird der Drath noch immer durch feinere Zieheisen getrieben, bis er die verlangte Feinheit hat. Wenn dieß der Fall ist, so wird die fertige Waare auf eine kleine Blechrolle gespult, und nach ihrer Feinheit in gewisse Nummern sortirt. Nro. 1. bis 5. heißt grober Schwerdtfegerdrath, weil er meist zur Verfertigung der Degengewinde verbraucht wird. Nro. 5 und 6. nennt man grobe Proben. Die Glanz- und Perlcantillen werden davon gemacht. Nro. 6. bis 6 3/4 gibt den Lahn, womit man stickt und klöppelt; die Glanz- oder Lahntressen, u. s. w. Nro. 7. bis 7 1/2 wird zu Masivtressen angewandt, (eine Art Tressen, die mit feiner Seide unterspannen sind, und wo der Einschlag

von Gold- oder Silberdrath gemacht wird). Diese sind eigentlich die reichhaltigsten, folglich die theuersten unter den Galonen. N. 8. dient für die Stikker. Von Nro. 8 1/2 gehen die feinen Cantilien der Sticker, womit diese ihre feinen Stickereien überziehen. Nro. 9. dient zu den gemeinen Tressen, weil man damit viel Seide überspinnen kann. N. 10. kommt in der Feinheit dem Menschenhaar nahe, und wird zu den feinsten Arbeiten gebraucht. Endlich Nro. 11. bis 11 1/2 verarbeitet man zu feinen reichen Bändern, zu Brokat und reichen Stoffen. Der feine pariser Lahn-Golddrath kommt in kleinen Röllchen von verschiedenem Gewicht zur Handlung. Die unterschiedlichen Stufen der Feinheit oder der Vergoldung sind durch Nummern, welche von 50. bis auf 72. gehen, zu bemerken. So wie diese höher steigen, nimmt die Feinheit und stärkere Vergoldung zu; z. B. No. 50. hat den dicksten Drath, der zugleich am dünnsten vergoldet ist; N. 72. hingegen den allerfeinsten, der auch die stärkste Vergoldung hat. Der feine Golddrath von Lyon, Or-trait oder or-en-lames de Lyon, wird in kleinen Spulen von einer ganzen od. halben Unze im Gewicht gehandelt. Der Grad seiner Feinheit wird durch so viele Buchstaben P, als darauf bezeichnet sind, ausgedrückt; z. B. der mit einem P. zeigt die gröbste Sorte an, mit zwei P. die feinere, und so weiter bis auf sieben dieser Buchstaben, welche die feinste Sorte, or-trait superfin, bezeichnen. Der matte lyonsche Golddrath, filé d'or de Lyon, wird in Röllchen von verschiedenem Gewicht verkauft. Die Feinheit wird durch eine gewisse Anzahl der Buchstaben S. angedeutet. Sie fängt mit einem an, und endiget mit sieben; letztere Sorte ist die feinste, und wird gleichsam Superfin genannt. Die mit zwei, drei und vier S. bezeichneten wiegen 4 Unzen, die von vier und einem halben 5, 5 1/2, sechs und sieben S. aber nur 2 Unzen netto. Der französische Silberdrath, filé d'argent, wird eben so wie der Golddrath durch so viele Buchstaben unterschieden. Nach der Verordnung darf überhaupt kein anderer, als nur der ächte Gold- und Silberdrath auf Seide gesponnen werden; der unächte hingegen muß auf Zwirn kommen. Diese Art liefern bei uns die Fabriken der Herren Wucherer in Wien, Gillardi und Heckels Erben zu Allersberg im Herzogtoum Pfalz-Neuburg, einige nürnberger, prager und schwabacher Fabriken, so wie verschiedene in Sachsen, im Preussischen, zu Hamburg, u. s. w. Den meisten und besten Golddrath bekommen wir jezt von Paris und Amsterdam, so wie von Wien; den Silberdrath von Lyon, Brüssel, Wien, Genf, Berlin, Prag, Augsburg und Hamburg. Nicht minder liefern auch die Rothischen und Tröltschischen Gold- und Silberdrathfabriken zu Weissenburg in Franken ungemein schönen und feinen Gold- und Silberdrath.

Der Kupfer- und Messingdrath wird von dem Metalle, wie man es von den Hämmern erhält, auf besondern Drathmühlen verfertigt. Diese Maschinen sind so eingerichtet, daß sie die abgeschnittenen Messingstreifen rundziehen, und in Drath verwandeln. Man macht diesen Drath von vielerlei Sorten, obgleich man ihn doch gemeiniglich nur in 3 Hauptgattungen, nämlich in grobe, mittlere und feine, unterscheidet. Das meiste von dieser Waare liefern uns Aachen, Stollberg, Iserlon, Goslar, Salzburg, Hamburg, Nürnberg, Zella St. Blasii, Neustadt Everswalde und Schweden. Vom goslarschen Messingdrath hat man verschiedene Sorten, vornehmlich blanken Drath, von welchem wieder 6 Untersorten fallen; ferner schwarzen Drath, von dem auch 6 Unterarten vorhanden sind; und endlich dicken Drath, wovon man 12 Sorten findet. Diese Sorten sind, nach Beschaffenheit ihrer Feinheit, im Preise verschieden. Der Centner kostet 33 bis 40 Thaler. Der schwedische Drath wird in Groß-Kron-Dreikronen- und Baum-Drath unterschieden.

Auf dem Drathhammer in Zella St. Blasii, im Gothaischen, werden folgende Sorten Eisendrath verfertigt, und sind um beigesetzte Preise zu haben:

Digitized by Google

Kessel = oder Kupferschmidts = Drath,	der Centner	6 Rthlr.	= Gr.
Glaserdrath	= =	6 =	22 =
Leuchterdrath	= =	8 =	22 =
Heftdrath, Nro. 13. 14. 15.	= =	9 =	13 =
Schlap = und Dorndrath Nro. 15. 16. 17.		10 =	5 =
Ein und zwei Band, Nro. 18. 19	= =	11 =	21 =
Drei und vier Band, Nro. 20. 21.	= =	12 =	15 =
Fünf und sechs Band, Nro. 22. 23.	= =	14 =	15 =
Sieben und acht Band, Nro. 24. 25.	= =	16 =	6 =
Neun Band, Nro. 26. . .	= =	17 =	1 =

Das Gewicht ist nürnberger. Jeder Ring wiegt 4 1/2 Pf., so daß 22 auf den Centner gehen. Die Adresse ist an Herrn Johann Veit Schilling zu Mehlis bei Zella. Die Zahlung in Louisd'or à 5 Rthlr. 8 Gr.

Die k. k. Nadelburger Fabrik liefert dem Handel folgende Sorten Drath:

Kränzeldrath, in Schachteln von 1 Pf. nürnberger Gewicht, zu	34 Kr.
Perldrath	36 Kr.

Zitterdrath von Stahl und Messing, zu 5 Pf. nürnberger Gewicht, Nro. 1/2 . . . 4 Fl. 30 Kr.
Nro. 3/4. . . . 4 = = =

Stahldrath zu Instrumentalsaiten, doppelt, 1 Bund

Nro. 7/0	12 =	zu	19 Kr.
Messingdrath, ditto, Nro. 7/0. . .	12 =	=	21 =
Einfachen, ditto	= =	=	12 =
Schwerdtdrath, 1 Bund Nro. 7/0. .	4 =	=	34 =
	5 =	=	36 =
	6 =	=	38 =
	7 =	=	40 =
	8 =	=	42 =
	9 =	=	44 =
	10 =	=	46 =
	11 =	=	48 =
	12 =	=	50 =

Verzinnter und kupferner .	2 kr.
Gezwirnter Drath, gelb überlaufen	38 =
ditto, weiß überlaufen .	44 =

Der Eisen = und Stahldrath wird auf den Drathzugwerken von verschiedener Dicke und Feinheit verfertigt, und Ringweise gehandelt. Man gebraucht hierzu Stangeneisen; diese Stangen werden in kleinere und schicklichere Ringe gezogen, und dann erst unter die Zange gebracht. Ein solches Werk enthält gemeiniglich gegen 11 od. 12 Stangen; das Eisen aber kommt unter manche Zange mehr als einmal, öfters drei = bis viermal. Die Waare ist gewöhnlich in 30 Nummern, von 1 bis 30, sortirt. Nro. 30. ist Fingersdicker Drath; die Sorten werden immer feiner, bis auf Nummer 22. Aller Drath, den diese Nummern enthalten, wird Kupferschmidtdrath genannt. Von Nro. 1. hat man dreierlei Sorten, als N. 1. Grob, N. 1. Mittel, und N. 1. Rein. Ebendieselbe Eintheilung ist auch bei Nr. 2. u. 3. Hingegen von Nr. 4. und 5. hat man nur Grob und Rein, die Mittelsorte aber fällt weg. So laufen nun die Zahlen und Arten von Nro. 6 bis 13. fort. Was über 13. geht, heißt Perlendrath. Noch feinerer Drath wird in manchen deutschen Drathzugwerken, Einloch, Einblei bis Vierblei genannt. Der sogenannte Fünfblei aber ist so dünn als Menschenhaar, und wird hauptsächlich in den Wollfabriken zu Kardätschen gebraucht. Auf dem Harze hat man für den Eisendrath 24 Nummern festgesetzt. Die ersten 4 werden von Rundeisen, die übrigen von Krauseisen gemacht. Die Waare wird da nach Ringen von ungefähr 10 Pf. klön. Gewichts gehan=

delt. Auſſer den genannten Gattungen hat der ſteyermärkiſche, bayreuthiſche, ſalzburgiſche, ſuhlaſche, iſerloner und mehrere Arten Drathes noch andere Benennungen, welche hier übergangen werden müſſen. Der ſchweizer Eiſendrath iſt in Ringen von 10 Pf. Gewicht. Köllniſcher Eiſendrath iſt von acht- bis zehnerlei Dicke, und kommt in Fäſſern von beinahe 2000 Pf. zum Handel.

Die Provinzen Frankreichs, wo der meiſte Eiſendrath gemacht wird, ſind die ehem. Normandie, Champagne, Bourgogne und Limoſin. Der aus Bourgogne iſt nur grob, nämlich von der Dicke eines Federkiels bis zu der eines kleinen Fingers. Er wird nur zum Einfaſſen der kupfernen und meſſingenen Geſchirre, beſonders der Becken u. Töpfe, gebraucht. Der aus Champagne iſt ebenfalls nur grob, kommt in Packeten von 10 Pf. im Gewicht, und in vielerlei Sorten zum Handel. Der aus Normandie gleicht dem deutſchen, iſt aber ſpröder. Die Sorten fangen mit dem Cardendrathe an, welcher der feinſte iſt; hierauf folgt der Drath von 7 und 6 Pf., welcher mit dem deutſchen oo. übereinkommt; der 5pfündige mit o., 5/4pfündige mit Nro. 1/2; fil-à-Grèly mit Nro. 1, fil de huit onces mit N. 2., fil de dix onces mit N 3., fil de douce onces mit N. 4., fil de 4 onces mit N. 5., fil de 16 onces mit N. 6. Alle dieſe Sorten ſind in Pakete von 6 Pf., und Ringelförmig gelegt.

Im Handel nach Frankreich kommen noch beſonders vor: Meſſingener und ſtählerner Clavierdrath, bezeichnet mit dem Hirſch, dem Reichsapfel oder der Weltkugel, fil d'instrument marqué du cerf, du globe. Dergl. auf doppelten, vierfachen Rollen, doubles, deux fois doubles, roulettes; Kupferdrath zum Legiren, fil de cuivre rouge pour allier l'or; vergoldeter und doppelt vergoldeter, trait doré simple, ou double. Paternoſterdrath auf Ringlein oder Röllchen, auch hohlrunde Sorte genannt, fil de Boulogne, od. fil d'argent en gavettes, auch argent trait en gavettes. Gezogener Silberdrath auf Spuhlen, Wiedelſilber, trait d'argent sur bobines. Meſſingener Kranzdrath, Cantille, paillette jaune. Drathfaden, gekräuſelter und glatter, auch Kettenkraus, Cantille frisée, unié Milleret; auf Goldart, zu 16 Loth, Cantille jaune, oder dorée de 8 onces; auf Silberart, façon argentée. Die Gattungen Drath, welche über Hamburg, wo ein wichtiger Verkehr mit dieſer Waare nach auswärtigen Gegenden getrieben wird, gangbar ſind, beſtehen unter andern in Ringeiſendrath, zu 10 Pf. der Ring, Nro. 000., die feinſte Sorte, welche gewöhnlich 1 Bankthaler gilt; Nr. 00., die folgende, 46 1/2 ßl.; N. 0., 44 1/2; N. 1/4, 44 ßl.; N. 1/2, 39 ßl.; N. 1., 37 1/2; N. 2., 35 1/2; N. 3., 38 ßl.; Nr. 4., 31 1/2 bis 37 1/2; N. 5., 38 1/2; N. 6. 7. 8. 9. u. 10., 33 bis 37. ßl. Banko. Letztere ſind die gröbſten. Eiſerner Krätzdrath wird bei 100 Pf. zu 40 bis 90 Mark Banko, nach ſeiner Feinheit, gehandelt; der hamburgiſche Meſſingdrath 100 Pf. zu 70 bis 72 Mark Banko.

Amſterdam, wo ebenfalls ein ſtarker Handel mit allerlei Drath getrieben wird, verkauft inſonderheit folgende Sorten: Eiſendrath N. 000. 00. 0. 1/4. 1/2. 1. 2. 3 4. 5. bis 20. Die erſte Nummer iſt die feinſte und die höchſte im Preiſe. Kupferdrath von Nr. 00. 0. 1. 2. 3. 4 5 bis 20. Meſſingdrath, N. 00 0. 1/2 1. 1 1/2. 2. 3. 4. 5. bis 10; Manicorbien- oder Spinettdrath und Dordill- oder ſehr feiner Meſſingdrath, und endlich auch Cardendrath, Nro. 000, 000. N. 00,000. N.0,000. N. 000. N. 00. N. 0. N. 1/4. N. 1/2. und N. 1. Alle dieſe werden bei 100 Pf zu ſo und ſo viel fl. gehandelt. Die Engländer, welche mit Drath handeln, bedienen ſich zur Erforſchung der Dicke des ſogenannten Viſirmaaßes, oder Probringes, der ihnen die Nummern angibt. Dieſes Probewerkzeug beſtehet aus einer Stahlplatte, welche an beiden Seiten mit immer engern eingefeilten Spalten, die ſich in runde Löcher endigen, und die Nummern andeuten. No. 1. hat die größte, und 20. die feinſte Spalte.

Drathkörbe iſt eine Waare der

Nadelmacher.

Drathsiebe, s. Siebe.

Drechslerwaare von Holz, Horn, Knochen, Elfenbein, Metall ꝛc. ist sehr mannigfaltig. Es gehören dahin alle Arten Pfeifenköpfe, Tabacksröhren, Dosen, Etuis, Stöcke, Pulverhörner, Frisirkämme, hornene und hölzerne Löffel, Spritzen, Nadelbüchsen und andere Büchsen, Stockknöpfe, Zahnstocher, Damenbreter, Schachspiele, Fingerhüte, Schreibzeuge, Billardkugeln, Würfel, Becher, Spinnräder, Kegelspiele ꝛc. Berühmt ist vorzüglich die Nürnbergische Drechslerwaare die Drechslerwaare von Geislingen bei Ulm, und manche andere; s. auch Holzwaare, Nürnbergerwaare, Kinderspielzeuge ꝛc.

Dreißiger, nennt man die wollenen Tücher, deren Kette aus hundertmal 30, oder überhaupt aus 3000 Fäden besteht. So gibt es auch Zweiunddreißiger, Vier- Sechs- und Acht unddreißiger, wo nämlich jede Art immer 200 Fäden mehr hat, und folglich auch stärker ist.

Drell, Drillich, s. Zwillich.

Dreiband, bedeutet die beste Gattung des Steyermärkischen Stahls, von dem der Bund mit drei Bändern umschlungen ist.

Dresery, ein rother Languedokwein, aus der Gegend von Montpellier, der auf der Stelle so gut als Burgunder ist, aber das Verfahren zur See nicht aushält.

Drieband, oder Dreiband, eine Art des rohen und ungehechelten Flachses, der von Riga und andern Häfen an der Ostsee zum Handel gebracht wird. Er führt diesen Namen, weil der Bund mit 3 Bändern zusammengeknüpft ist. Man nennt diesen Artikel in Frankreich Lin à trois cordons oder à trois ligatures.

Droghetto, in Italien, der Rasch- und Halbrasch, welcher aus Deutschland, besonders aus Schlesien, dem Glazischen und aus Mähren in Menge dahin geschickt wird.

Droguet, ursprünglich ein seidenes einfärbiges Zeug, von kurzen Mustern, gemuscht, geblümt, façonnirt ꝛc. Diese Zeugart gebraucht 3 Ketten. Die Unterkette macht die Blumen; die Oberkette aber ist länger geschoren, als jene; Ober- und Mittelkette machen den Grund des Gewebes aus. Das Zeug ist gewöhnlich 7/16 pariser Stab breit. Man macht auch reiche Droguets, die besonders zu Mannskleidern für Kavaliere dienen. Diese sind in Stücken von 9 bis 10 Stab; nämlich so viel wie ungefähr zu einem Kleide, zu Weste und Hosen erfordert wird. Droguet liséré oder lustriné ist ebenfalls ein Droguet der ungefähr auf Peruvienneart gewebt wird, und 11/24 Stab breit liegt. Die meisten Zeuge von dieser Gattung haben artige Blumenmuster, welche durch Hülfe der Liserearbeit hervorgebracht werden, und auf dem Zeuge eine abstechende Farbe bilden, welche in der Breite des Gewebes zuweilen zwanzig- oder dreißigmal wiederholt ist, u. s. w.

Droguet satiné, ist ein seidenes geblümtes Zeug, ungefähr wie der einfärbige Damast gewebt, nur mit dem Unterschiede, daß im Damast das Atlasartige den Boden oder den Grund abgibt, der Grosdetours den Gegenstand. Dagegen macht beim ersten Zeuge der Atlas die Blumen, und der Grosdetours oder Taffet den Grund. Er liegt übrigens so breit als gewöhnlicher Droguet, und wird besonders zu Lyon gewebt. Der halbseidene Droguet, welcher besonders in der Schweiz häufig verfertigt wird, erhält Baumwollengarn zum Einschlage. Wollener Droguet ist ein gezogenes Zeug, das gewöhnlich kleine Ranken hat. Der Einschlag macht bei dieser Sorte auf der rechten Seite Figur, und auf der linken die Kette, doch ist das Zeug nur auf einer Seite rechts, und ohne Köper. Das meiste von diesem wird zu Gera, Langensalze und an mehreren andern Orten in Sachsen verfertigt. Berlin liefert viel von diesem Artikel; der berliner Droguet ist 3/4 Ellen breit. Auch England und Frankreich schicken eine große Menge Droguets zum Handel. Die englischen sind, ihrer vortreflichen Zurichtung und

Digitized by Google

ihres schönen Glanzes wegen, sehr beliebt, man nennt sie auch Florette oder Florettas. Von Droguetten hält das Stück 48 Yards, von Floretten nur 30. Die meisten Zeuge dieser Art liefern Bristol, Norwich, ꝛc. Unter den französischen Sorten herrscht eine große Mannigfaltigkeit. Droguet à l'Imporiale, nennt man einen feinwollenen Droguet, wozu nichts als spanische Camposwolle kommt; er wird zu Azais in Poitou gewebt.

Die Droguets von Chaumont und von Langres sind von Wolle mit Baumwolle vermischt, theils glatt, theils auch gestreift; sie sind von vorzüglicher Feine, 1/2 Stab breit und 35 bis 60 Stab lang. Die von Dijon, Sanlieu, Bourg-en-Bresse, Pont de vaux, Charite de Macon, Louans und Cluny sind leinwandartig gewebt, aus feinem Wollengarn. Die Kette ist aus 880 Fäden zusammengesetzt. Die von Chalons werden ganz von Wolle gewebt, u. haben einen Köper; einige Sorten hievon sind 5/8, die andern 2/3 Stab breit, und 16 bis 35 Stab lang. Alle die gedachte Sorten sind in der Wolle gefärbt, und werden zu Ueberröcken, Kamisölern, Leibchen, Hosen, Brustlätzen, u. s. w. angewandt.

Geköperte Tuchdroguets, die zu Breuil-Barret, Cheufois, Chateignerage und St. Pierre du chemin gewebt werden, und auch noch die Beinamen Campes, Sergettes und Cadis führen, sind ganz von Wolle, 1/2 Stab breit und 38 bis 40 Stab lang. Die halbseidenen Droguets sind 1/2 Stab breit und 38 bis 40 Stab lang. Droguets von Lube sind ganz von Wolle, auch ohne Köper; ihre Breite ist 1/2 Stab, die Länge 40 bis 50 Stab. Die von Amboise sind sowohl mit als ohne Köper. Die erstern werden petits Draps genannt, sind 2/3 Stab breit und 30 bis 40 Stab lang. Die andern halten 1/2 Stab in der Breite und 50 bis 60 Stab in der Länge. Die von Partenay sind nicht geköpert; es gibt davon ganz wollene, und auch solche, wo die Kette Leinen u. der Einschlag Wolle ist. Ihre Breite ist 1/2 Stab, die Länge 40 bis 55 Stab. Die von Niort sind theils geköpert theils auch nicht, immer aber ganz von Wolle. Sie halten 1/2 Stab in der Breite, und 40 bis 50 Stab in der Länge. Die von Rheims sind die feinsten unter allen, welche Frankreichs Weberei liefert. Man webt sie von feiner Segoviawolle. Sind sie ungeköpert, so messen sie 1/2 Stab in der Breite und 35 bis 40 in der Länge. Man unterscheidet sie in Droguets fins, superfins und cannellés. Die von Rouen sind von dreierlei Art, aber durchgängig ungeköpert. Die erstere ist ganz von Wolle, 1/2 Stab breit und 25, 30, 40, 50 bis 67 Stab lang. Die andern, welche man auch Berluche, oder Breluche nennt, haben den Eintrag von Wolle, und die Kette von leinen Garn. Sie sind im Maas wie die vorigen. Die dritte Sorte, gewöhnlich Espagnolets genannt, sind rauh und haarig auf einer, auch wohl auf beiden Seiten, und liefern eine warme Kleidung. Sie halten 5/8 Stab in der Breite, und sind 60 bis 80 Stab lang. Das Zeug wird in verschiedener Feinheit, theils aus lauter spanischer Wolle, theils aus spanischer mit Landwolle vermischt, theils aus französischer Wolle gewebt Das Zeug ist im Stück gefärbt. Die Droguets von Verneuil sind ordinairer Art; die Kette ist von leinen Garn, der Einschlag aber von grober Landwolle. Diese Sorte hält 1/2 Stab in der Breite und 42 bis 65 in der Länge. Sie wird meistens zur Kleidung der Landleute verbraucht. Die von Troyes sind auf der einen Seite geköpert, auf der andern aber nicht. Der Einschuß ist Wolle, die Kette Leinen; die Breite 1/2 Stab, die Länge 35 bis 46 Stab.

Die holländischen Droguets bestehen in gestreifter Sorte, die 4/4 Ellen breit und 40 bis 42 Ellen lang sind, im Preise zu 45 bis 70 Stüver; in figurirten, einfacher Art, eben so breit und 42 bis 44 Ellen lang; in dergleichen doppelter Art, 44 bis 46 Ellen lang; in glatten, Tuchartig zugerichteten, 43 bis 45 Ellen lang, u. s. w. Marmorirt, oder jaspirte, und geflammte

gelten 44 bis 50 Stüver die Elle.

Droguetsammet, franz. Velour de la Reine, ist ein façonnirter, bald einfarbiger, bald mit Blumen von mehreren Farben versehener Sammet. Die Blumen sind damastartig groß. Der Sammetflor ist blos an den Figurenstellen; zwischen den Blumen aber schimmert der glatte Taffetgrund hervor. Er ist 3/4 Ellen breit und steht, wie gewöhnlich, 900 Riedt im Blatte hoch. In jedes Rohr werden 4 einfache Grundfäden und 2 doppelte Poilfäden eingezogen. — Uebrigens ist dieser Sammet fast ganz aus der Mode gekommen.

Droget, s. Droguet.

Droop, in Holland der Süßholzsaft.

Drosin, ein holländischer Burat, von dem gemeinen Manne auch wohl Klütjenstoff genannt. Dieses Zeug wird von den Mennoniten häufig getragen. Die Blankeneser unterhalb Hamburg nennen es Wiederschall, d. i. Wiederschein. Der bunte Drosin heißt Holländ. Monk.

Druckleinen, heißt die 6/4 breite schlesische Leinwand, in Stücken von 58 bis 60 Ellen, welche entweder ganz, drei Viertel- oder sieben Achtelweis geliefert wird, und zum Bedrucken mit Farben dient. Dieser Artikel geht besonders nach England.

Druckschleyer, s. Schleyer.

Druckschwärze, s. Buchdruckerschwärze.

Drujaner Hanf, s. Hanf.

Drusenasche, Weinhefenasche, cendre gravelée, nennt man den getrockneten und calcinirten Weinhefen. Man läßt die Hefen oder den Bodensatz des Weins abtriefen, und trocknet die daraus entstandenen Kuchen. Diese verbrennt oder calcinirt man hernach auf dem Felde. So erhält man ein Laugensalz, welches viel schärfer ist, als das gemeine Weinsalz. Daher wird es auch in der Färberei, bei dem Bleichen und bei der Beize fettiger, harziger und dergleichen Körper mit Nutzen gebraucht. Die beste Drusenasche ist die, welche aus Bourgogne kommt, und in weißgrünlichten, grünblauen, recht trockenen, salzigten und bitter schmeckenden calcinirten Stücken besteht.

Dubbelte Ricker heißen zu Riga am Zollhause die doppelten Bootsmasten.

Duckstein, s. Tuchstein.

Düffeld, eine Art grober, wollener, tuchartiger Zeuge, die auch unter dem Namen Bergen-op-Zoom bekannt sind. Sie werden besonders in Yorkshire häufig gewebt, und nach Deutschland, ins Nördliche Europa u. Amerika verfahren. Sie halten 4/4 bis 5/4 Yard in der Breite. Man macht jetzt diesen Artikel auch häufig in Deutschland nach. Man hat geköperte u. ungeköperte, wovon jene die besten sind.

Dunen, s. Eiderdaunen.

Dungarris, Dungares sind rohe auch weisse Sorten Katune, die man von Surate zum Handel bringt. Die Engländer liefern Dungarris brown, ungebleichte Sorte, 3/4 breit und 14 Stab lang; Dungarris whit, weisse Kattune, von derselben Breite und Länge.

Dünkel, s. Dinkelkorn.

Dünneisen, nennt man die dünner geschlagenen, hernach verzinnten Bleche, von welchen die Kreuz- Futter- und Senklerbleche Unterarten vorstellen.

Dünnsteine, fr. pierres foibles, im Juwelenhandel die Tafelsteine der Diamanten, welche unten flach, oben aber mit einer Tafel und vier Facetten versehen sind.

Dünntuch, ein aus Nesselgarn verfertigtes sehr dünnes Gewebe, welches zu Frauenzimmerputz dient. Man hat es von allerlei Breite. Die geblümten holländischen Zwirndünntücher sind 3/4 Ellen breit; die französischen 2/3; die sächsischen verschieden.

Dunst, nennt man die feinste Sorte des Bleischrotes, womit man kleine Vögel schießet, damit diese nicht sehr zerrissen werden.

Dunsters sind englische wollene Tücher in Sommersetshire, 4/4 bis 7/4 Y. breit, 12-25 Yards lang.

Durances, englische wollene Zeuge von allerlei Farbe, die insonder-

Digitized by Google

heit nach Spanien häufig ausgeführt werden. Sie ſind 45 engliſche Zoll breit und 30 Yards lang.

Durant, hie und da der Name des Kalmanks.

Durantini, in Italien die Cadiszeuge, welche daſelbſt häufig aus Frankreich eingeführt und verbraucht werden.

Durchwachs, Bruchwurz, Perfoliata, ein Sommergewächs mit fünfblätterigen, irregulären Blumen, welche beiſammen auf dem oberſten Blatt wie auf einem Teller ſitzen. Man braucht es wider Brüche.

Dürſtenöl, ein Oel, das aus einer ſchwarzen Kalkſteinart (lapis suillus particulis granulatis) zu Seefeld im Achenthal in Tirol gebrannt, u. in viele Länder geführt wird.

Duſau, eine Art ſehr guter, theils ſüßer theils nicht ſüßer Franzweine, die in Quercy gezeugt, und über Bourdeaux und Montauban nach Holland, Deutſchland und Amerika ausgeführt werden. Es giot rothe und weiſſe Sorten.

Duty-Agra, blau und weiß geſtreifte Katune, die aus Oſtindien kommen. Sie halten 1/2 Stab in der Breite und 11 Stab in der Länge.

Duty-Dungapour, ſind rohe Katune, die 3/4 Stab breit und 14 Stab lang ſind.

Dutſch-Blankets, weißwollene Bettdecken, die häufig in England gemacht werden, an den Ecken geblümt ſind, und Streifen haben. Sie ſind 4 1/2 bis 6 Fuß lang, und werden ſtark nach Amerika verfahren.

Duxer Strümpfe ſind feine wollene Strümpfe, welche zu Dux oder Duchs, einer kleinen Stadt im leutmeritzer Kreiſe in Böhmen, verfertiget werden, und innerhalb und auſſerhalb Landes Vertrieb finden. Sie geben den engliſchen in der Güte nichts nach. Seit einigen Jahren macht man ſie auch an andern Orten in Deutſchland, beſonders zu Erlangen und Schwabach, nach.

Deſookſoys, eine Gattung baumwollener Zeuge im Engliſch Oſtindiſchen Handel.

E.

Eaux de senteur, oder Eaux d'odeur, heißen in Frankreich allerhand wohlriechende Waſſer, die von Parfumirern und Deſtillirern verfertigt, und unter vielerlei Namen zum Handel gebracht werden. Die meiſten liefern Paris, Aix, Graſſe, Montpellier, Nancy, Verſailles und Cette. Die gewöhnlichſten ſind: Eau de Lavande, eau de la Reine d'Hongrie, eau de thym, Potpourri, Rômarin, fleurs d'orange, Millefleurs, Sanspareille, Pompadour, eau de Perle, cosmétique, de rose magistrate, eau de Cologne, eau de tubéreuse, u. ſ. w. Sie werden Flaſchen- Dutzend- und Kiſtenweiſe gehandelt.

Ebenbaum, deutſcher Ebenbaum, falſcher Ebenbaum, Kleebaum, Bohnenbaum, (Cytisus laburnum L.) ein Gewächs, das gewöhnlich 8 bis 15 Fuß in die Höhe treibt, u. beſonders in Oeſterreich u. den angrenzenden Ländern, in den gebirgigten Waldungen an der ungariſchen Grenze, u. ſ. w. angetroffen wird. Die Rinde iſt glatt, an den jungen Zweigen grünlich, aber an ältern aſchgrau. Das Holz davon, welches angenehm gelblich, und bei ältern Stämmen mit ſchwarzen Adern durchzogen iſt, beſitzt eine ſolche Härte, daß es weder dem ameritaniſchen Eichenholze, noch dem ächten Ebenbaume etwas nachgibt. Es wird deswegen auch gar oft für ausländiſches Ebenholz verkauft. Viele Künſtler und Werkmeiſter, die damit umzugehen wiſſen, wenden es nicht nur zu muſikaliſchen Inſtrumenten, ſondern auch zu vielerlei andern kleinen Sachen an, die eine vorzügliche Feſtigkeit und Dauerhaftigkeit erfordern. Es kann dieſes Holz die Stelle des Kaſtanienholzes bei den Böttichern vertre-

Digitized by Google

ten, welche es zu allen möglichen Gebinden gebrauchen können.

Ebenholz, ächtes, (Ebenum) franz. bois o'ébène, ein kohlenschwarzes, ungemein hartes Holz, das besonders in Ostindien häufig angetroffen wird. Der Baum, welcher dieses Holz liefert, hat Blätter wie die Palmbäume, eine schwarze Rinde, und trägt längliche grüne Aepfel von säuerlichem Geschmack. Das Ebenholz, welches die Franzosen von der afrikanischen Küste holen, ist ganz schwarz, die Sorte aber, welche von der Insel Bourbon und aus verschiedenen Gegenden in Ostindien nach dem Orient gebracht wird, ist mit Striemen versehen. Wenn es zu Bretern geschnitten ist, so pflegt man es wohl ein paar Jahre über ins Wasser zu legen, damit es sich leichter verarbeiten lasse. Es wird zu allerlei Tischler- und Drechslerarbeiten verbraucht. Das meiste bringen die Franzosen und die holländ. ostind. Kompagnie zum Handel. Die Waare wird bei 100 Pf. gehandelt. Das ostindische Ebenholz gilt zu Amsterdam 12 bis 24 fl., das aus Guinäa nur 8 bis 10 fl. Jeder Koop bei den Kompagnieverkäufen besteht in 4000 Pf., worauf 20 Pf. an Ausschlag bei der Waage und 1 Proc. an Gutgewicht gegeben wird.

Unredliche Tischler u. Drechsler verarbeiten nicht selten schwarzfarbiges Eichenholz für ächtes Ebenholz. Es gibt eine Art von Eichenholz, die schwarz aussieht, und durch das Wasser, worin es gelegen hat, so schwarz gebeizt ist. Man kann aber eins von dem andern gut unterscheiden, wenn man auf folgende Merkmale sieht: 1) auf die Jahrzeichen, welche das Ebenholz nicht so kennbar hat; und obgleich das Eichenholz fest ist, so läßt es sich doch mit dem Messer schneiden, welches aber bei dem wahren Ebenholz schwer hält; 2) auf den Geruch, wenn man davon etwas auf Kohlen wirft; 3) auf die Schwere. Das Schwarzeichenholz ist zwar auch schwer am Gewicht, aber doch viel weniger als das Ebenholz. Das schönste Ebenholz soll sich auf der Insel Ceylon, besonders bei Trinconomale finden.

Das grüne, braungrüne oder Amerikanische Ebenholz (Aspalathus ebenus) kommt von einem Strauche auf Jamaika, St. Domingo, in Madagaskar, Isle de France, im Portugiesischen Amerika ꝛc. Es wird zu eingelegten Arbeiten gebraucht. blau Ebenholz, Polyranderholz, Veilchenholz, Purpurholz hat seinen Namen von der Purpur violetfarbe, heißt auch Luftholz, weil es anfangs grau ist und die Purpurfarbe erst erhält, wenn es geschnitten und an die Luft gekommen ist. Das Holz ist dicht, schwer, von einer schönen Farbe, die sich auf Veilchenblau zieht, mit vielen marmorartigen Adern und glänzend. Man erhält es über Guyana. — Falsches Ebenholz nennt man auch das harte Holz des Bohnenbaums (s. den vorhergehenden Artikel).

Ebereschen, Vogelbeerbaum, Faulesche, (Sorbus sylvestris und Sorbus aucuparia) ein wilder Baum, der bei uns sowohl in allerlei Gebüschen, als auch zwischen den Steinklippen der Gebirge wächst. Er treibt einen geraden schlanken Stamm von 15 bis 30 Fuß Höhe. Die länglichtrunden Beeren, welche im Sept. reifen, dienen zur Lockspeise bei dem Fange der größern Waldvögel; auch werden sie von den Schaafen, Ziegen, dem Federwildprett und verschiedenem zahmen Geflügel gefressen. Die Goldschmiede in Norwegen pflegen damit das alte Silber aufzusieden, und ihm dadurch einen neuen Glanz zu geben. Man brennt auch in manchen Gegenden Branntwein daraus, der nicht schlecht schmecken soll. So lang die Beeren noch unreif sind, können sie, wie die Rinde und die ausgewachsenen jungen Zweige sammt dem Laube, zum Gerben des Leders angewandt werden. Aus dem zähen, ziemlich harten, festen Holze, das sich leicht glätten läßt, und wozu man besonders die 10- bis 15-zolligen Stämme wählt, verfertigen unsere Tischler, Büchsenschäfter, Kleinböttcher und Wagner, allerhand Pressen, Schrauben, Spindeln, Manufaktur- und Fabrik-Formen, Handgriffe und Einfassungen, kleine Faßdauben,

Digitized by Google

Ankergeräthe, Fuhrwerke und verschiedene zum Mühlenbau nöthige Werkzeuge, die eine gewisse Festigkeit verlangen. Dieses Holz besitzt eine angenehme Farbe, die im Kern schön bräunlich ist; es ist zuweilen mit schwärzlichen Stellen gemasert, und kann von geschickten Ebenisten so gut als ein indianisches Holz, zugerichtet werden. Auch in der Medizin hat das Gewächs seinen Nuzzen. Die Beeren werden als ein zusammenziehendes Mittel, und der davon abgezogene Geist gegen den Stein gebraucht.

Ebereschen, zahme, Spierlingbaum, (Sorbus domestica) ist dem vorigen, oder dem Vogelbeerbaum, sehr ähnlich; er wächst jedoch viel seltner wild, und wird meistentheils, seiner Früchte wegen, von den Landleuten in Weinbergen gezogen, od. in Gärten unterhalten. Er unterscheidet sich von jenem durch etwas breitere, auf der untern Seite mehr wolligte Blätter, die, wenn man sie zerreibt, auch keinen so widrigen Geruch von sich geben, als jene. Sein Holz, das meistens eine schöne weisse Farbe mit einem röthlichen Kern hat, ist in der Güte und Härte vorzüglicher, und daher zu verschiedenen Arbeiten geschickter. Seine Früchte, welche einer kleinen Birn gleichen, haben anfangs einen herben zusammenziehenden Geschmack; wenn sie aber einige Zeit auf dem Stroh gelegen haben, so werden sie weich wie Mispeln, und lassen sich essen. Man verfertigt auch daraus einen Cider und einen starken Branntwein. Die Sprößlinge werden, wegen ihrer zusammenziehenden Kraft, innerlich und äusserlich in der Medizin gebraucht.

Eberraute, s. Stabwurz.

Eberwurz, Carlina, Radix cardopatii, Apri radix) ein Kraut, das in Thüringen, Schlesien, der Schweiz und im Schwarzwalde wächst. Es hat lange, schmale, auf beiden Seiten tief eingeschnittene Blätter. Die Wurzel ist lang, Daumensdick, auswendig braun, inwendig aber weiß, dabei von starkem Geruch und scharfem Geschmack. Das Gewächs ist eine Art von Distel. Man hat davon eine größere und kleinere, so wie auch eine schwarze Art. Die besten Wurzeln sind die, welche noch frisch, vollkommen und wohl getrocknet sind, dabei süßlich und gewürzhaft schmecken. Sowohl die eine als die andere Art wird in der Medizin gebraucht.

Ebreichsdorfer Zitze u. Katune, sind sowohl weisse, als auch gefärbte und gedruckte baumwollene Gewebe, von allerlei Gattungen u. Mustern, die zu Ebreichsdorf unweit Wien in großer Menge verfertigt, und besonders in den österreichischen Erbländern, in Bayern, ꝛc. abgesetzt werden. Es gibt davon verschiedene Sorten, als Grille, Doppel-Perse, coulörte Batnas (eigentlich Patnas) u. s. w. Die Stücke halten 16 wiener Ellen in der Länge, und kosten, nach der Feinheit der Waare, 8 bis 24 Kaisergulden.

Ebulus, s. Attich.

Ebur, s. Elfenbein.

Ecaille heißt in Frankreich die Schildkrötschale, welche zum Auslegen und zur Verzierung von allerlei Galanterie- und Bijouterieartikeln angewandt wird. Auch nennt man daselbst Ecaille oder Berg-me façonné en écaille, gewisse gewebte Tapeten mit schuppenförmigen Mustern.

Ecaille d'ablette, Schuppen vom Weißfisch, oder Wittling (Cyprinus Alburnus L.). franz. Able od. Ablette, von silberfarbenem Glanz, die zum Brilliantiren der Wachsperlen dienen. Man handelt diesen Artikel in Frankreich nach Pfunden und Quintal.

Ecarlate (Graine d') s. Scharlachkörner.

Ecarlatin, ein treflicher französischer Cider, der in Cotentin bereitet, und über Rouen ausgeführt wird.

Echalles Cachemirs, s. Caschimir-Shawls.

Echelle neuve, eine Gattung des smyrnischen baumwollenen Garns, das die Franzosen über Marseille einführen.

Echinus, s. Igel.

Echium, s. Ochsenzunge.

Ecu oder moyen-compte, eine Sorte Papier von Annonay, die 19 Zoll breit, 14 Zoll und 2 Linien

hoch, und 10 bis 20 Pf. schwer ist.

Ecu double, doppelt Wappenschild, eine Mittelsorte des französischen Papiers, welches seinen Namen von dem Wappenschilde Frankreichs hat, womit es bezeichnet ist.

Edelbergmünz, s. Ackermünz.

Edelcamillen, s. Römische Camillen.

Edelgamanderlein, s. Gamanderlein.

Edelgesteine, oder besser Edelsteine, ächte Steine (Gemmae) sind allerlei glänzende Steine von verschiedenen Farben, die ihrer Härte, ihrer Durchsichtigkeit, ihres lebhaften Feuers, und auch gar oft ihrer Seltenheit oder der Mode wegen hochgeschätzt werden. Meistens findet man sie regelmäßig crystallisirt. Die kostbarsten unter den vielen Arten von Edelsteinen, die zum Handel gebracht werden, liefert Ostindien; sie übertreffen an Glanz, Feuer und Härte alle übrigen. Besonders behaupten die von Golconde und Visapour die erste Stelle. Dort sind die besten und ergiebigsten Bergwerke, welche sie enthalten. Man theilt die Edelsteine in zweierlei Hauptsorten, nämlich in durchsichtige, worunter man Diamanten, Carfunkel, Saphire, Rubine, Smaragde, Hyacinthen, Chrysolite, Ametoiste, Beryllen und Aquamarine begreift; und in undurchsichtige, zum Theil auch halbdurchsichtige, unter welchen der Opal, Carniol, Türkis, Onix, Achat, Chalcedonier, das Katzenauge, der Jaspis, Griesstein, Malachit, Lasurstein und mehrere andere sich befinden. Linnee theilt die Edelsteine in Gemmas praetiosas, und rechnet hierunter den Diamant, Rubin und Saphir; in Gemmas nobiles, zu denen er den Topas, Smaragd, Amethyst, Granat, Hyacinth, Beryll u. Chrysolith zählt. Endlich unter Gemmas spociosas bringt er den Opal, Sarder, Onyx, Chalcedon, Carneol, Achat, Türkis, Malachit, Armenierstein u. Lapis Lazuli.

Der vornehmste unter allen Edelsteinen ist der Diamant. Soll dieser recht schön und vollkommen seyn, so muß er das schönste Wasser haben, durch und durch rein und ohne Makel seyn, u. auf allen Seiten eine Menge Stralen von sich schlessen. Diamanten, die viel Feuer von sich geben, werden im Handel Parangons genannt. Grünlichte Diamanten sind, wenn die Farbe nur recht angenehm in's Auge fällt, seltener und kostbarer, als die weissen und wasserfarbenen. Auch die, welche ins Rosenfarbene, ins Blaue, ja sogar ins Gelbe fallen, werden sehr hoch geschätzt. Hingegen Diamanten, die ins Graue, Braune, Röthliche und Schwarze spielen, hält man für fehlerhaft. Die Diamanten werden entweder roh, oder auch schon geschnitten zur Handlung gebracht. Unter den rohen, besonders unter denen, die aus den Flüssen und Bächen gesucht worden sind, gibt es ebenfalls durchsichtige; indessen erhalten die Steine doch ihre vorzügliche Schönheit durch die geschickte Hand des Steinschneiders. Nach der verschiedenen Art, wie dieser Künstler in Ansehung des Schleifens verfährt, lassen sie sich in 6 Klassen unterscheiden, die im Artikel Diamant, beschrieben sind. Der Tafel- oder Dickstein bildet gewöhnlich ein länglichtes Viereck am obern Theil, einen Kegel oder eine stumpfe Pyramide am untern Theile. Der Dünnstein ist vom vorigen darinnen unterschieden, daß sein unterer Theil nur eine glatte Oberfläche hat. Diese Gattung wird unter allen am wenigsten geschätzt, denn sie spielt nur wenig oder gar nicht. Der Rosenschnitt ist von ungleich späterer Erfindung, als jener. Der auf diese Art geschnittene Stein ist zwar unten auch eben, der obere Theil aber wird Kegel- oder Pyramidenförmig, mit doppelten Reihen dreieckigter Facetten gebildet, welche in eine Spitze die sogenannte Wölbung sich endigen.

Die Brillanten haben ihren Namen von den lebhaften Stralen, die sie von sich werfen. Ausser zweien tafelartigen Stellen, von welchen die eine oben, die andere unten angebracht wird, sind alle Seiten auf Facetten geschliffen. Die Künstler richten den Schnitt so ein, daß 1/3 des Steins oberwärts, und 2/3 unterwärts kommen. Der Brillo-

net und halbe Brillant wird aus Dünnstein gemacht. Birnförmige Diamanten sind in dreieckigten Facetten; je mehr solcher Facetten angebracht sind, desto schöner spielt der Stein; er schießt dann die Stralen nach allen Seiten hin. Kleine Diamanten oder Karmesirsteine werden auch Karatgut genannt, weil sie selten oder gar nicht über 1 Karat im Gewicht halten. Will man Diamanten wählen und einkaufen, so ist es rathsam, daß man ein Mikroscop zu Hülfe nehme. Man zieht alsdann denjenigen Stein vor, welcher so wenig als möglich ungleiche Stellen hat. Auf den Diamant folgt in der Härte der Rubin; sein Schnitt ist aber schon viel weniger kostbar; er geschieht blos auf dem Rade. Rubine, welche über 20 Karat im Gewicht halten, verlieren ihren Namen, und heißen Carfunkel. Der Ballasrubin fällt ins Blaßrothe, ins Gelbliche oder ins Blaue; dieser ist unter den Rubinarten der weichste. Der Spinellrubin ist härter, als jener, hat aber nicht so viel Glanz. Er ist von blaßrother Farbe. Man bringt ihn besonders aus Böhmen, Ungarn, Schlesien, u. s. w. Der Rubicell ist ebenfalls blaßroth, etwas ins Gelbliche fallend; Man bringt ihn aus Brasilien. Er hält im Feuer unter allen Rubinarten am wenigsten aus. Hierauf folgt der Saphir. Dieser ist schwer zu stechen. Der orientalische Saphir ist von schöner himmelblauer Farbe. Man bringt ihn aus Calicut, Ava und Pegu, so wie auch von den Inseln Borneo und Ceylon zum Handel. Der abendländische Saphir fällt ins Weißliche; er ist bisweilen mit Himmelblau gemischt; selten aber findet man diese Sorte ohne Flecken und völlig rein. Die schlesischen, böhmischen und elsaßischen Saphire sind gewölkt, wie Chalcedonier ꝛc. Der Topas ist in Hinsicht der Härte der dritte nach dem Diamant. Man unterscheidet ihn ebenfalls in morgenländische und abendländische Sorte. Die erstere, welche man aus Arabien zu uns bringt, fällt ins Jonquilien- oder Citronfarbene; die andere kommt aus Sachsen, Böhmen und Westindien. Brasilien liefert Topase, die gelb von Farbe sind, aber im Feuer eine ballasrubinrothe Farbe annehmen. Der Smaragd behauptet im Range die fünfte Stelle unter den kostbaren Steinen. Die Feile kann ihm nur wenig anhaben; doch nimmt er einen lebhaften Glanz und eine schöne Politur an. Der orientalische Smaragd hat ein schönes Wasser und viel Feuer; man bringt ihn aus Aegypten. Der occidentalische ist hellgrün u. angenehm von Farbe. Man erhält ihn aus Peru und von Carthagena. Der Chrysolit ist gelb, und fällt etwas ins Grünliche; je grüner er aber aussieht, desto weniger wird er geachtet. Der Amethyst ist violett; bisweilen fällt er ins Purpurfarbene. Die violette Gattung die wir aus Carthagena im spanischen Amerika erhalten, ist die vorzüglichste und theuerste. In der Härte gleicht der Amethyst dem Kristalle. Der Amethyst sowohl, als der Saphir verlieren im heissen Sandbade ihre Farbe, und nehmen das Ansehen der Diamanten an; doch zieht man den Amethyst dem Saphire in dieser Absicht noch vor, weil jener nicht so weiß wird, folglich im Glanze den Diamanten ähnlicher bleibt. Granatsteine sind von dunkelrother Farbe; die ins Violette oder ganz Dunkelblaue fallen, werden am meisten gesucht. Hyacinthe sind roth ins Gelbliche spielend; man hat aber auch gelbe, die etwas ins Violette oder Röthliche fallen, ferner saffranfärbige, gelbweisse, honig- oder goldgelbe, ꝛc. Der Beryll od. Aquamarin ist blaugrün, meergrün, od. seladongrün von Farbe.

Den Werth aller dieser verschiedenen Edelsteine findet man unter eignen Artikeln angegeben. Die feinen Steine werden auch nicht selten von gewinnsüchtigen Leuten und Betrügern nachgemacht, und zwar zuweilen so natürlich, daß schon ein geübtes Auge dazu gehört, wenn man den Unterschied erkennen soll. Eine der besten und sichersten Proben ist die, wenn man einen Tropfen Scheidewasser auf den Stein, den man untersuchen will, fallen läßt; ist der Stein ächt, so bleibt er nach wie vor; ist er aber unächt, so verändert

Digitized by Google

er gewiß die Farbe auf der Stelle, die das Scheidewasser berührt hat. — Ueber die unächten Edelsteine s. Glasflüsse.

Edelleberkraut, Güldenklee, Herzkraut, (Hepatica nobilis, Trifolium aureum, Trifolium hepaticum), ein Kraut, das bei uns wild wächst, und auch in Gärten mit Fleiß gezogen wird. Es hat zarte wolligte Stengel, einer Spanne hoch; die Blätter sehen auf der untern Seite braun wie Leber aus, und sind an drei Orten ausgekerbt. Das Kraut hat einfache oder gefüllte Blumen. Die Farbe der letztern ist blau oder weiß mit roth. Die Blätter werden innerlich und äusserlich in der Medizin gebraucht.

Egelkraut, klein Natter- oder Schlangenkraut, Pfennigkraut, (Nummularia, Lunaria minor, Hirundinaria) ein Kraut mit einblätteriger regulairer Blume, einfachem Fruchtbehältniß, und langem, dünnem Stengel, der auf der Erde kriecht. Man brauchte es ehedem als Wund- und Scharbockskraut in der Medizin.

Egyptienne, ein französisches Zeug mit Grosdetourgrunde u. schmalen Atlasstreifen, das 7/16 Stab breit ist, und in den Fabriken nach dem Gewicht gehandelt wird. Man gibt diesen Namen auch einem Zeuge, welches aus Wolle, Florettseide und Kameelhaar gewebt ist. Dieses ist 1/2 französischen Stab breit, auch wohl 9/16.

Ehewerken Tuch, heißt in Schwaben eine Art hausmachener Leinwand, die 5/4 bis 7/4 Ellen breit und 60 Ellen lang ist. Es wird hiermit zu Nördlingen, Kaufbeuren, ꝛc. stark gehandelt.

Ehrenpreis, Heil aller Welt, Grundheil, europäisches Theekraut, (Veronica Teucrium) ein Kraut, welches bei uns in Feldern und Gebüschen wächst, und wovon 57 und mehr Sorten bekannt sind. Es kriecht auf der Erde hin, und hat runde wolligte Blätter. Das, welches um den Eichenbäumen herum angetroffen wird, ist das vorzüglichste. Es treibt den Harn und Schweiß, dient besonders gegen Husten, Engbrüstigkeit, Schwindsucht, u. dgl. Es läßt sich auch als Thee gebrauchen. Die Pflanze steht im Heumonat in voller Blüte, zu welcher Zeit sie auch am schicklichsten gesammelt wird. In Ermanglung der größern Sorte behilft man sich mit demjenigen Ehrenpreis, welcher Quendelblätter hat.

Eibenbaum, Taxus, (Taxus baccata) ein schöner, immergrüner, zierlicher Baum, der sich leicht zu einer beliebigen Form bilden läßt, und daher unter die besten Plantagebäume gerechnet wird. Er hat eine rothbraune Rinde, und trägt rothe saftige Beeren, die im Oktober reifen. Man hat sie ehemals für giftig gehalten, nach neuern Erfahrungen aber sind sie ohne Schaden zu genießen. Das Holz des Eibenbaumes, eines der nutzbarsten und dauerhaftesten unter allen bekannten Arten, ist zäh, röthlich, hart, zuweilen masernd, und wird von Kunsttischlern, Drechslern, Instrumentenmachern, und den meisten übrigen Künstlern in Holzarbeiten, zu verschiedenen Sachen, besonders aber zu feiner Furnirarbeit angewandt. Wegen seiner Politur, die es sehr leicht und ohne Firniß annimmt, verdient es den schönsten Holzarten an die Seite gesetzt zu werden; wie es sich denn auch leicht schwarz beizen und dem Ebenholze gleich machen läßt. Die Einwohner im Salzburgischen machen aus diesem Holze Stöcke, Stockknöpfe, Löffel, Büchsen und feine Kästchen, die sie in ganz Deutschland absetzen.

Eibischwurz, Altheen, (Althaea, Bismalva, Malvaviscus, Ibiscus, Althaea officinalis L.). Die Altheenwurzeln sind lange, tiefeindringende, ästige Wurzeln, welche äusserlich grau, weißgrau, oder auch etwas gelblich, innerlich aber ganz weiß aussehen. Die Pflanze ist bei uns in Deutschland in vielen Gegenden sehr gemein; es ist eins von unsern größern Staudengewächsen, das sich im guten fetten und lockern, gemäßigt feuchten Wiesengrunde und an salzigen Orten findet. Es hat 3 bis 4 Fuß hohe Stengel, woran wechselsweise wolligte, zer-

Digitized by Google

kerbte und weißliche Blätter sitzen, die den Pappelblättern ziemlich gleichen. Die Wurzeln, Blätter und Blumen werden in der Medizin gebraucht, insonderheit bei Brustbeschwerden, u. dgl. Das Kraut rechnet man unter die erweichenden Mittel. Die Altheenwurzel ist entweder von der wilden oder zahmen Pflanze, welche man in den Apotheken geschabt findet. Wenn sie gelegen hat, ist sie mehr oder weniger eingeschrumpft. Die erste wird im Oktober, die zweite im Frühling und Herbst ausgegraben, wenn sie stark genug, dem Alter nach reif, und zwei- bis dreijährig, also weder zu wässerig, noch zu überständig, zäh und holzig, sondern schleimig und gut ist.

Eiche, Eichbaum, (Quercus robur) ein sehr bekannter, hoher und dauerhafter Baum, welchem, seiner vorzüglichen Stärke wegen, die erste Stelle unter unsern Baumarten gebührt. Man findet davon verschiedene Sorten; sie lassen sich aber unter zwei Hauptgattungen bringen, von welchen die eine unter dem Namen der Sommer-Früh- oder Masteiche, mit großen breiten Blättern, bekannt ist; die andere aber den Namen der Stein- Winter- oder Knoppereiche führt. Ungeachtet diese beiden wirklich von einander unterschieden sind, und nicht einerlei Natur haben, so hat man sie doch bei den Forsten und im Handel unter einander geworfen, und begreift sie unter dem allgemeinen Gattungsnamen. Die erstere Art hat ihren Stand am liebsten in Thälern, flachem Lande, oder an niedrigen Hügeln und Bergen; sie kommt in fettem Boden am besten fort. Die andere Art hingegen schickt sich besser für Gebirge, wo sie die Kälte ohne Schaden aushält. Das Holz von der erstern, das überaus hart, fest und dauerhaft ist, liefert fast alle Arten von starkem und schwachem Nutz- und Zimmerholze, sowohl zum Kriegs- als bürgerlichen Bauwesen; es ist das gewöhnlichste, welches man zu Kanzeln, Kasten, Särgen, Bettstellen, Kleider- und Wäschschränken, Tonnen, Bottichen, allerlei großen und kleinen Gefäßen, Pallisaden, Pfälen, Tischen, Stühlen!, Ackerwalzen, Pflügen, Rademacherarbeiten und unzähligen andern in der Stadt- und Landwirthschaft nöthigen Geräthen braucht. Auch machen die Drechsler und Tischler aus den Wurzeln, wenn sie dicht und knotig sind, allerlei schöne Waare. Die von selbst krumm gewachsenen oder gebogenen Eichen, geben die sogenannten Kniehölzer, welche zum Schiffsbau so sehr gesucht, und oft so theuer bezahlt werden.

Derjenige, welcher mit Holz handelt, und für eigene Rechnung hauen und fällen läßt, muß genau verstehen, wozu ein jeder Baum am nützlichsten zu gebrauchen sey. Die schönsten und dicksten Eichen, welche fein gerade gewachsen sind, dienen zu Bohlen oder Dielen; die Steineichen, welche von oben bis unten knotig sind, schicken sich zu starken Säulen und Ständern; diejenigen Eichen hingegen, welche kurz von Schafte sind, geben gute Thürpfosten, Fenstergesimse, Rahmen und Stabholz. Die ansehnlichsten Nutzstücke, welche solches recht ausgewachsenes hohes und kernfestes Holz liefern, sind die stärksten Bäume für Hammer- Hütten- und Pochwerke, so wie auch zu Oelstampfen, Weinpressen, Säge- Papier- und andern Mühlen, nicht weniger zu den dazu nöthigen Trögen, und überhaupt zu allen solchen Arbeiten, wobei Größe, Dauer, Stärke und Festigkeit erfordert werden. Es hält dieses Holz sehr gut in allerlei Witterung aus, und unter Wasser soll es eine steinartige Härte gewinnen; daher schickt sich zum Schiffs- Brücken- und Mühlenbau, so wie überhaupt zu Gebäuden, die entweder im Wasser, oder an nassen Orten aufzuführen sind, keine Holzart besser, als die Eichen; nur Schade, daß sie sich leicht wirft und leicht fault, wenn sie nicht in einerlei trockener oder nasser Lage bleibt, oder noch grün verarbeitet wird, ehe das Holz hinlänglich in freier Luft ausgetrocknet worden ist. Ueberhaupt ist es bei diesem Holze auch rathsamer, daß man es in senkrechter Richtung, als zu Balken, Trägern und Stützen anwendet, weil es sich sonst durch sein eignes Gewicht sehr leicht biegt.

Digitized by Google

Auſſer den groſsen Eichenhölzern als Balken, Wellbäumen, Tragbalken, u. dgl., die man Zimmer- und Bauholz nennt, wird das Eichenholz in den Forſten auch noch auf vielerlei andere Weiſe abgeſetzt; nämlich geſpalten, zerſägt, für Stellmacher und Rademacher zugerichtet, ꝛc. Das Spaltholz beſteht in viereckigten Latten, Schieferlatten, Stabholz, Weinpfälen, Schienholz oder dünnen Bretern, u. ſ. w. Das Sägeholz enthält die Gegenlatten, Planken, 2 oder 3 Zoll dicke und 6 Zoll breite Bohlen, Sparrenholz, Pfoſten- und Ständerholz, Balken, Deichſelholz, Dachrinnen, u. ſ. w. Gegenlatten gebraucht man beim Dachdecken; ſie ſind 4 bis 5 Zoll breit und 6 Linien dick. Ordinaire Planken zu Tiſchlerarbeiten, ſind gewöhnlich 1 Fuß breit und 13 Linien dick; andere Sorte, zu Schirm- und Wetterdächern, zum Fußbödenlegen, u. ſ. w. 9 Z. breit und 9 L. dick; dritte Sorte zu Kufen und Bottichen, 11 Z. breit und 18 L. dick; vierte Sorte zu Fallthüren, Kellerluken, ꝛc. 2 Z. dick und 16 Z. breit. Bohlen von zweierlei Art, die eine 2 Z. dick und 6 Z. breit, die andere 3 Z. dick und 6 Z. breit; dieſe ſind für Tiſchler, und müſſen aus gutem, vom Winde nicht verdorbenen Holze beſtehen. Sparren gibt es ebenfalls zweierlei Sorten; eine iſt 3 Z. oben, 4 Z. unten dick, und muß, wo möglich, ohne Splint und Knorren ſeyn; dieſe braucht man zu Stützen der Schieferlatten: die andere, welche nicht nur beim Dachdecken, ſondern auch zu anderer Zimmerarbeit dient, hält 4 Z. im Quadrat. Pfoſten- u. Ständerholz iſt 4 bis 5 Z. dick. Balken zu Fußböden, ſo wie auch zum Decken der Zimmer, 5 bis 6 Z. dick; hierzu wählt man das ſtärkſte und dauerhafteſte Holz.

Der gröſste Handel mit dem eichenen Stab- und Zimmerholze wird von unſern Seeſtädten, Stettin, Hamburg, Bremen, Lübeck, nach Frankreich, Holland, Spanien, Portugal getrieben. Dieſes iſt entweder in Planken, die 24 bis 48 Fuß lang, 10 bis 12 Zoll breit und 2 1/2 bis 6 Z. dick ſind, oder in Stäben von 2 1/2 bis 5 F. Länge, 4 bis 6 Z. Breite, und 1 bis 2 Z. Dicke. Die Bodenſtäbe dazu ſind meiſt 24 bis 26 Zoll lang, 6 Z. breit und 2 Z. dick. Die eichenen Planken werden zu Danzig Schockweiſe, das eichene Schiffszimmerholz nach dem kubiſchen Fuß, und die Dauben wieder nach Schock gehandelt. Zu Bourdeaux kauft man das eichene Zimmerholz nach Fuß, die Stäbe aber bei 1616 Stück. Das eichene Stabholz führt in Frankreich den Namen Mairain. Als Brennholz, wozu zwar gewöhnlich nur das ſchlechte, krumme, eisklüftige und zu anderer Nutzung untaugliche geſchlagen wird, gehört das Holz der Eiche unter die geringeren Arten, indem es keine recht friſche Flamme unterhält, dabei ſpringt, praſſelt, und einen ſcharfen beiſſenden Rauch gibt. Auſſerdem ſind auch die Kohlen davon nur wenig dauerhaft, geben nur ſchwache Hitze, und verlöſchen gar bald, wenn es am Luftzuge mangelt. Dagegen ſind die Eicheln, beſonders von der Sommereiche, eines der beſten Futter, nicht nur für das Wildprett, ſondern auch für die zahmen Schweine. In manchen Gegenden werden ſie geſchroten bei den Maſtrindern und dem Federvieh verfüttert. Der rothbraune Schwamm, welcher an den alten Stämmen und Aeſten hervorwächſt, dient, wenn er mit einer ſcharfen Salpeterlauge abgekocht, hernach getrocknet und wohl geſchlagen worden iſt, als ein Zunder zum Feuermachen, und iſt bei friſchen Wunden eines der beſten blutſtillenden Mittel. Die Borke der Eiche, welche, zerſtoſſen u. gröblich gemahlen, unter dem Namen Gerberlohe bekannt iſt, gibt, beſonders im Frühling abgeſchält, ein ſehr gutes Material zur Bereitung der Felle und Häute ab. Blätter und Stiele von dieſen Bäumen leiden zuweilen durch den Stich der Galläpfelmücke eine Veränderung, die in einem runden Auswuchſe von der Gröſse einer Kirſche beſteht, und Galläpfel genannt wird. Die Güte dieſes Produktes, wie es in unſern Gegenden fällt, kommt jedoch denen, welche die Levante und barbariſche Küſte liefert, nicht gleich. Eine andere Art, welche unſern Fär-

Digitized by Google

bern und Gerbern wohl bekannt ist, u. vorzüglich in Ungarn und Mähren gezeugt wird, nennt man Knoppern. Auch diese machen einen wichtigen Handelsartikel aus. Verschiedene Theile dieses Baums werden auch noch besonders in der Medizin gebraucht.

Unter den übrigen Gattungen der Eiche zeichnen sich aus: die Nordamerikanische Eiche (Quercus rubra), die in Virginien und andern Gegenden zwar schnell aufwächst, aber kein so dauerhaftes festes Holz, wie unsere Eichen gibt. In Amerika wird es zu Tischlerarbeiten benutzt, hauptsächlich aber doch zu allerlei Stabholz für Zukerfässer ꝛc. Die Kermes-Eiche (Quercus coccifera) in Süd-Europa und im Orient, welche nur einige Fuß hoch wird, ist wegen der daran befindlichen Insekten wichtig; s. Kermes. Von der Korkeiche (Quercus suber) s. Korkbaum.

Eichelkelche, s. Ackerdoppen.

Eichenholz, s. Eiche.

Eichenholz, gelbes, s. Quercitronrinde.

Eichenmistel (Loranthus europaeus) eine dem gemeinen Mistel sehr ähnliche Schmarozzer- oder Parasitpflanze, die in Schlesien, Oesterreich und Siberien an den Eichbäumen angetroffen wird. Sie trägt gelbe glänzende Beeren, woraus der beste Vogelleim, (Viscus aucuparius) durchs Auskochen zubereitet wird.

Eichenschwamm, s. Eiche.

Eichhorn, (Sciurus) nährt sich von den Kernen der hartschaligen Früchte. Mit dem Schwanze, einer Art Luftwedel, kann sich dieses Thier leicht von einem Baume zum andern schwingen. Man ißt ihr Fleisch in manchen Gegenden. Grauwerk heißt das Fell von Eichhörnern. Es macht vorzüglich in Rußland und Siberien einen wichtigen Handelszweig aus; s. Feh. Aus den Schwanzhaaren verfertigt man Malerpinsel. Die Eichhörner sind lebendige Wettergläser, und empfinden die stürmische Witterung einen halben Tag vorher.

Eiderdunen, Eiderdaunen, Eterndunen, eine Art sehr leichter und zarter, theils weisser, theils grauer Pflaumfedern, die man vom Eidervogel (Anas mollissima L.) in Island, Norwegen, Lappland, Finmarken und auf der Insel Faröe, erhält. In der Brutzeit rupfen sich die Männchen und Weibchen ihre Federn von der Brust aus, und legen darauf ihre Eyer. Diese Daunen oder Federn zu sammeln, lassen sich die Bewohner dieser Gegenden mit Strikken an den Klippen, wo die Vögel ihre Nester haben, auf und ab, und erwerben sich diesen Artikel oft mit Gefahr ihres Lebens. Sie packen sie nachher in Klumpen, einer geballten Faust groß, die etwa 3 oder 4 Pf. im Gewicht halten, zusammen. Die Waare ist so zart und weich, daß wenn ein solcher Klumpen von einander gerissen wird, und die Federn behutsam über glühende Kohlen gehalten und erwärmt werden, sie so auflaufen, daß man damit ein ganzes Bett für zwo Personen füllen kann. Daher werden diese Federn für vornehme Leute zu Reise- und Feldbetten, Bettdecken, u. dgl. sehr gesucht. Indessen muß man sich dabei vor Verfälschung in Acht nehmen, denn gar oft sind gemeine Gänsepflaumfedern mit untergemischt. Man verschreibt diese Waare von Glückstadt und Kopenhagen. Das Pfund gilt, nach der Feine, 32 Schilling bis 2 Thaler dänisch Kurant. Eine andere Art Eiderdunen ist die russische, welche man von Nowaja Sembla und Spitzbergen erhält. Diese rupft die Gagka-Ente zur Erwärmung ihrer Eyer sich aus der Brust, und läßt dieselben, wenn sie ihre Jungen ausgeführt hat, im Nest zurück. Diese Dunen sind, wenn man sie gehörig gereinigt hat, ein theurer Artikel. Das Pfund kostet am Orte der Ausfuhr, nämlich zu Archangel, gegen 2 Rubel.

Einbeer, s. Wolfsbeer.

Eingemachte Sachen, sind allerhand Früchte, Wurzeln, Blüten und dergleichen Dinge, die man in Zuker, Honig, Branntwein, Essig, Salzwasser, u. s. w. einlegt, damit sie sich entweder länger halten, oder besser schmecken sollen. Dergleichen Sachen kommen entweder aus Ost- und Westindien, wie z. B. die eingemachten Muskatnüsse und Würznägelein, der Ing-

Digitized by Google

wer, die Ananas, Quassien, u. s. w.; oder man bringt sie aus den südlichen Gegenden von Europa, insonderheit aus Italien, Spanien, Provence, ꝛc. Doch werden die meisten Sorten jetzt auch von unsern eigenen Zuckerbäckern oder Konditorn verfertigt. Diese liefern vielerlei Quitten, Citronen, Pommeranzen, Johannisbeeren, Kirschen, Pflaumen, wälsche Nüsse, und andere eingemachte Früchte und Sachen. Unter den fremden Ländern in Europa liefert uns besonders Frankreich eine große Menge eingemachter Sachen, als z. B. in Syrup, Konfituren von Tours, Metz, Verdun und Beziers, eingelegte Früchte in Branntwein, Erdbeeren, Mirabellen, Muskatellertrauben, u. dgl.; Italien, vorzüglich Avignon, Genua und Neapel liefert Citronat, kandirte Pommeranzen oder Aranzini, Kalmus, Fenchel, u. s. w.

Einhorn, (Unicornu), kommt nicht, wie man vor Zeiten glaubte, von einem Pferdeartigen, sondern von einem Wallfischartigen Thiere, dem Narwal (Monodon Narhwal); welches sich gewöhnlich im nördlichen Ocean aufhält. Am Oberkiefer hat es zwei gerade, sehr lange, aus dem Munde hervorstehende, spiralförmig gewundene Zähne; diese werden in Kunstkammern, Apotheken und Läden der Materialisten mehr zum Zierrath, als zu einem andern Zwecke aufgehängt. Solche Einhörner sind sowohl zierlich gewunden, als glatt, auch von allerlei Dicke, Länge und Gewicht. Man hat ihrer, die 18 Fuß lang sind. Aus der Erde werden hie und da ebenfalls solche Hörner gegraben; diese heißen hernach Unicornua fossilia. Den Namen Einhorn führt das Thier fälschlich, weil man ehedem den vorstehenden Zahn, den man übrigens zu allerley Kunstsachen wie Elfenbein verarbeitet, für ein Horn hielt.

Einsatzgewichte, fr. Poids de Marc, sind in einander schließende Abtheilungen des Pfund oder Marktgewichts, in Messing gegossen, die uns Nürnberg, Iserlon, ꝛc. liefern. Man unterscheidet sie in geaichte oder abgezogene, fr. ajustes, oder ungeaichte und unabgezogene. Sie führen das Zeichen des Kelchs, ꝛc. Man nennt sie auch wohl Piles de cuivre jaune en leur cais-settes.

Einsatz, lackirter, fr. boites de fer blanc peintes, weiße blechene übermalte Dosen und Büchsen. Einsatzschachteln, fr. boites de bois en paquet, nids de boites en paquet, piles de boites, famille de boites.

Einschlägige Leinwand nennt man eine nicht dichte Leinwand, bey welcher der Weber im Weben nur einen Schlag mit der Lade gethan hatte; zum Unterschiede der zweischlägigen Leinwand.

Einschürige Wolle heißt Wolle von Schafen, die nur einmal im Jahr (um Pfingsten) geschoren werden. Sie ist besser als die zweischürige.

Eisen, (Ferrum) ist unstreitig das nützlichste und brauchbarste unter allen Metallen. Man kann sagen, das Eisen ist dem Menschen zur Befriedigung fast aller seiner Bedürfnisse unentbehrlich. In welchem Zustande würden alle Handwerke und Künste sich befinden, wenn man kein Eisen hätte! Das Eisen findet sich aber auch unter allen Metallen am meisten in der Natur verbreitet; es macht den Hauptbestandtheil in einer Menge von Mineralkörpern aus, aus welchen man es durch Schmelzen herausbringt. Uebrigens ist das Eisen, wie jedes andere Metall, ein einfacher Körper, aus keinen andern verschiedenartigen Bestandtheilen zusammengesetzt. An Festigkeit, Dehnbarkeit, Härte und Elasticität, übertrift das Eisen alle übrigen Metalle. Es ist weniger feuerbeständig als Gold, Platin, Silber und Kupfer, mehr aber als Bley und Zinn. Zum Schmelzen erfordert es einen sehr beträchtlichen Hitzegrad (7990 Grad Reaumur). Ehe es glüht, läuft es mit Regenbogenfarben bunt an, erst gelb, dann braun, dann violet, darauf dunkelblau, hellblau, endlich grau. Beym Glühen zeigt es erst eine braune, dann eine rothe, lichtrothe und zuletzt eine weiße Farbe. Dabey verkalkt (oder oxydirt) es auf der Oberfläche oder setzt an diese Glühspahn, Hammerschlag, oder Schmiedesinter an. Diese Haut trennt sich beym Hämmern, wird in

stärkerer Hitze flüssig und in eine glasigte, poröse, schwarzbraune Schlacke (Eisenschlacke, Frischschlacke) verwandelt. Das Eisen ist am meisten der Verkalkung unterworfen. Luft und Feuchtigkeit verwandeln die Oberfläche des Eisens in Rost (Eisenkalk oder Eisensafran). Die Oele und Fette greifen, wenn sie nicht ranzigt sind, das metallische Eisen nicht an, sondern schützen es vielmehr gegen die Wirkung der Luft und gegen die Feuchtigkeit, und verhindern folglich den Rost.

Gediegenes Eisen findet sich selten. Am gewöhnlichsten kommt das Eisen vererzt oder ocherartig vor. Reiche Eisenerze nennt man vorzugsweise Eisensteine. Die vornehmste unter den Eisenerzen sind der magnetische Eisenstein oder der Magnet in verschiedenen Formen, den man fast in allen reichhaltigen Gruben findet und der 50 bis 80 Procent Eisen giebt; die Eisenkiese und das Eisenbranderz. Außerdem gewinnt man das Eisen aus Eisenocher, Eisenglanz oder Eisenglimmer, aus dem spathigen Eisenstein, aus Raseneisenstein oder Morasteisen, aus Blutstein ꝛc. Auf den Eisenhütten, worin man das Eisen aus seinen Erzen gewinnt, theilt man die Erze ein: 1) in strengflüssige Erze, die sich schwer in Fluß bringen lassen, und daher zum Schmelzen eines Zusatzes (Kalkstein, Flußspath ꝛc.) bedürfen; und 2) in leichtflüssige Erze, die ohne Zusatz leicht in Fluß kommen. Aus den strengflüssigen Erzen erhält man ein kaltbrüchiges Eisen, d. h. ein solches, welches kalt weder das Schlagen noch das Biegen verträgt, unter dem Hammer zerspringt und nur glühend sich bearbeiten läßt. Es dient vorzüglich zu Gußwaaren, besonders zu Küchengeschirren und nimmt eine schöne Politur an. Die leichtflüssigen Eisen geben ein rothbrüchiges Eisen, welches kalt sowohl, als beym Weißglühen geschmiedet und gebogen werden kann, beym Rothglühen aber spröde ist und bricht. Die Kleinschmiede benutzen dieses Eisen am liebsten. Die Eisenstufen werden wenn sie auf den Pochwerken zerbrochen und zerschlagen sind, nach den Hohöfen geschafft, daselbst geschmolzen, darauf in starke Stäbe und Stücke gegossen, die man Gänse, in Oesterreich Flossen, in Frankreich Gueuses nennt. Diese werden auf den Hammerhütten nochmals geglüht, und auf dem großen Hammer zu Stäben von verschiedener Größe geschmiedet. Bei dieser Bearbeitung geht noch viele Unreinigkeit hinweg. Das Stabeisen wird zum Theil auf dem Zainhammer zu dünnen und eingekerbten Stäben, die man Krauseisen nennt, verschmiedet, welche Gattung hernach von Nagelschmieden und ähnlichen Eisenarbeitern verbraucht wird. Die Gänse oder Flossen sind Eisenklumpen von 3 bis 6 Centner im Gewicht. Man macht aber auch eine kleinere Art, besonders in Kärnten und Steyermark, die man Blateln nennt, und die nur 2 Linien bis $1\,1/2$ Zoll dick sind; sie wiegen gegen 5 bis 40 auch wohl 50 Pfund. Die letztere Gattung hat nicht nur bei der Frischarbeit ihren Nutzen; es wird daraus auch fast durchgängig Stahl gemacht.

England liefert verhältnißmäßig die größte Menge Eisen; und doch kaufen die Engländer jährlich noch viel Stabeisen aus Schweden, welches sie zu Cementstahl verarbeiten. Die höchste Veredlung der Eisen- und Stahlarbeitern trift man zu Birmingham und Scheffield an. Die berühmtesten Eisengruben aber besitzen Colebrookdale, Shropshire und Lancashire. Die größten Eisengießereyen sind in der Nähe von Bilston, Merthyr, Tydvil, Neath ꝛc. Bradley Ironworks, welche dem berühmten John Wilkinson gehören, müssen unter die ersten und größten Eisenwerke des brittischen Reichs gezählt werden. Im Jahr 1797 wurden in Großbrittanien 130,000 und im Jahr 1805 schon 250,000 Tonnen Eisen fabricirt (jede zu 20 Centnern).

Unter Deutschlands Ländern liefert Oesterreich das meiste und beste Eisen. Dann folgen Sachsen, Böhmen, Schlesien, der Harz, das Nassauische, Würtembergische ꝛc. Man rechnet, daß in Kärnthen, Steyermark und Krain jährlich für 5 Millionen Werth an allerlei

Digitized by Google

Eisen- und Stahlwaaren verfertigt wird. Die vorzüglichsten Hütten in diesen Gegenden sind zu Eisenerz, Radmar und Vordernberg in Steyermark, wo jährlich einige 100,000 Centner Roheisen oder Flossen erzeugt, und theils in der Provinz selbst, theils in den benachbarten fremden Gegenden zu Stahl, Stabeisen und Blechen verarbeitet werden. An denselben Orten wird auch der berühmte Scharsach oder gegerbte Stahl, so wie eine große Menge Sensen, Sicheln und andere Eisenwaare gemacht. Das Hammerwerk zu Unzmarkt liefert eine Menge Rohstahl, oder Sensenschmidtszeug, sogenannte Flammen, oder dicke Schienen; ferner Reifen, Gattereisen, Pflugbleche, u. dgl. Alle diese Waaren sind ihrer Güte wegen im Rufe. Die berühmte Eisengrube zu Turrach liefert das Roheisen oder die Flossen, welche bei den Stahlhütten in der Paal, die einige Stunden weit davon abliegen, zu Brescianstahl verarbeitet werden. Diese Gattung Stahl ist weit und breit berühmt, und wird meist nach Nürnberg, Augsburg, Holland, ja sogar nach England verschickt. Die Eisenwerke zu Treibach in Kärnten, die dem Baron von Egger gehören, sind die besten in dieser Provinz; das dasige Roheisen wird theils in Flossen von 4 bis 5 1/2 Centnern, theils in Blateln geliefert. Zu St. Veit ist die eigentliche Niederlage, wohin die meisten Eisengattungen dieser Gegenden gebracht, und von da weiter, besonders nach Italien, verfahren werden. Nach ihrer Bestimmung haben auch die dasigen Eisenartikel verschiedene, meistentheils italienische Namen, z. B. Schienen, Quadri, Quadretti, Ottangoli, Tondini, Lame, Righe, Carra, u. s. w. Sowohl diese als überhaupt alle Metall- und Bergwerksartikel, welche die verschiedenen Gegenden und Oerter in den österreichischen Staaten liefern, werden von der k. k. Bergwerksprodukten-Verschleißdirektion, die in Wien ihre Hauptmagazine, in den andern beträchtlichen Städten des Landes aber Nebenmagazine hält, gezogen, an die sich dann die Handelsleute, welche darin verkehren, zu wenden haben. Die Sorten, welche daselbst zu haben sind, bestehen von Dreimarkter Eisen in sogenannten kurzen und auch langen Radreifeisen, schweren dergleichen, ordinairen Faßreif-Schlußeisen, Münzeisen, ordinair und mittel Gattereisen, Leisteneisen, breit und schmal Ringeisen, Wanneneisen, Knoppereisen, ordinair Ringeleisen, Artbleche, in ganzen und halben Centnern, Thorband dergleichen, ordinair und mittel Portierstangen, runden wie auch flachen Fensterstengeln, Hufeisen, Friem zu Faßreifen, dergleichen zu Achsblechen; ferner von launbacher Eisen in ordinair klein Gatter- und ausgeschlagenem Gattereisen, Leisteneisen, schmal Ringeisen, und Wanneneisen, Vom Innenberger Zeuge gibt es nachstehende Sorten: langer und kurzer Stahl, Radreifeisen, ordinair, mittel und klein Gattereisen, ordinair Stegreifeisen, mittel und klein Rammeisen, Faßreifeisen, Pflugbleche, Artbleche, Wagenschienen, Durchschuß, flaches und viereckiges Hakeneisen, ordinair auch kleines Schloßblech, und ordinair Friem, mit einer oder zwei Stangen, Büchsenbrände, Friem mit zwei Tafeln. Von Vordernberger Eisen, lang und kurz Radreifeisen, Schloßeisen, mittel und ordinair Gattereisen, Rammeisen, Durchschuß, ordinair und klein Schloßblech, Faßreifen, Knoppereisen, Friemstahl zu Stangen, Uhrmacherstahl, Federstahl und Klingenstahl.

Im Königreich Böhmen sind vorzüglich Zbirow, Pardubiz, Orpes, Neudeck, Rosenthal, Horzowitz und Mayerhof der Eisenwerke und Hämmer wegen berühmt. Sie liefern allerlei Gattungen des rohen Eisens, bestehend in Guß- und Schmiedeeisen, schwarzen und weissen Blechen ꝛc. den benachbarten Provinzen. Die königliche Kammeralherrschaft Zbirow gibt eine ausserordentliche Menge allerlei Eisenartikel.

Digitized by Google

Sie bestehen vornehmlich in nachfolgenden Sorten, welche ein Jeder, der dazu Lust hat, von der landesherrlichen Administration der Herrschaft Zbirow verschreiben kann: Geschmiedet oder geschlagen Reifeneisen, erste Sorte, ist, nachdem es gefordert wird, in Stükken von 10 bis 60 Pf.; ordinair Stabeisen, welches abgetheilt ist in flaches Huf-Stab-Rahm- oder Schlossereisen, viereckiges Radnagel- und Gattereisen, ferner in Handschlägel, Kreuzspitz, und in alle übrige kleinere Gattungen zu verschiedenen eisernen Handwerks- und andern Geräthschaften, die aus Anlaufeisen verfertigt werden. Die dritte Gattung besteht in Schieneisen, Artblechen, Pflugschaaren und Pflugsägen, Hackschaaren und andern Arten, wozu bloßes Theileisen angewandt wird. Die vierte Gattung die aus Stabeisen unter dem Zain- oder Streckhammer verfertigt wird, besteht in Zaineisen, Faßreifen und Messereisen. Von Gußwaaren, welche aus rohem Eisen gemacht werden, gibt es daselbst allerhand Schmiedeformen, Ofen- und Herdplatten, Bleche, kleinen Schmiedeamboße, Brauöfenfutter, Verschenter, Silbererz-Stampfen, kurz alle übrige Waare, die blos im Sande gegossen wird. Nach den österreichischen Eisenwerken nehmen die bayreuthischen, die in den Bergämtern Naila oder Nailau und Wundsiedel sich befinden, eine vorzügliche Stelle ein. Sie liefern insonderheit Schlosser-Ring-Huf-Gitter- und Flacheisen, Wagenreifen, Weinfaßreifen, Schienen und Artbleche, auch extraordinaire Waare, als Hängwerk, geschmiedete Mahl- und Krummzapfen, Amboße, u. dgl. Die jägerthaler Eisenwerke liefern folgende Sorten: Stab- oder Fröscheisen, sowohl von Traillen als Radreifeln, Hufstäben, Waffeneisen, und alle Gattungen des Eisens, das im Quadrat über 10 Linien, und im Flachen nicht unter 4 Linien dick ist; Klein- oder Streckeisen, als Großgitter, das 8, 9 bis 10 L. im Quadrat, Mittelgitter- oder Schienageleisen, 6 bis 8 L., ditto Kettenseisen, 4 und 5 L., Großkessel- oder Ringeisen, 1¼ bis 21 L. breit, 2 1/2 bis 3 1/2 L. dick, und in Poschen von 6 Stück; Mittelring, 9 bis 12 L. breit, 22 bis 32 L. dick, und in Poschen von 6 Stäben; Kesseleisen oder Kleinring, 7 bis 10 L. breit, 2 bis 3 L. dick, und in Poschen von 7 Stäben (alles dies ohne bestimmte Länge); Legeeisen, Achsenblech, Storz- und Radeschienen in Poschen von 6 Stück, 21 bis 30 L., die Poschen 25 bis 50 Pf. schwer; Flammeisen, 10 bis 24 L. breit, 1 bis 2 L. dick, 6 bis 9 Schuh lang; Fischeisen; Zain- oder Kepereisen, 4 L. dick, u. s. w.

Sachsen hat im Churkreise, im Meissenschen, im Erzgebirge, im Voigtländischen und in der Ober- und Niederlausitz, so wie im Hennebergischen gegen 50 Eisenwerke im Umtriebe, die ungemein viele Eisen- und Blechwaare liefern. Die Gräfl. Einsiedelsche Eisenfabrik zu Mukkenberg im Meissenschen Kreise, zum Lauchhammer genannt, welche durch die Güte ihrer gewöhnlichen Guß- nnd andern Waare dem Publiko schon lange rühmlichst bekannt ist, hat schon seit mehreren Jahren mancherlei saubere Verzierungen, schöne und geschmackvolle Geräthe aus Eisen, mit kunstmässigem Fleiß und beträchtlichem Kostenaufwand zu liefern angefangen. Ihre Waare hat seitdem allen verdienten Beifall gefunden, und ihr Vertrieb ist ansehnlich. Sie unterhält hiervon zu Leipzig immer ein wohl sortirtes Lager. Ihre Artikel bestehen: 1) In Statuen von 6 und 5 Fuß Höhe, nach den auf Kosten der Fabrik von den Originalen der besten alten griechischen, römischen und neueren Bildhauerarbeit abgenommenen Formen. 2) In Büsten und Köpfen von kolossalischer und Lebensgröße, auch in etwas verjüngter Größe, nach ebenmäßigen, von den Originalen der besten Stücke dieser Art abgenommenen Formen. 3) In Hauts- und Basréliefs von 1 1/2 bis 2 und mehr

Fuß Höhe, wie sie von alten Denkmälern zu Rom und anderwärts zu erlangen gewesen sind. 4) In Vasen von 3 und mehr Fuß Höhe, welche nach den besten antiken Modellen verfertigt werden. Alle diese Sorten sind wie das Erz der Alten bronzirt, und nach Befinden der Stücke, mit einer dem alten Aerugo ähnlichen Masse überzogen. 5) In Postamenten und Fußgestellen, Thermen und Altären von 3 bis 6 Fuß Höhe, nach den besten Verhältnissen, theils in dem stärksten Schmelzfeuer weiß emaillirt, daß sie hierin der Gleichheit und dem Glanz dieser Farbe im Porzellan nicht nachstehen, theils geschliffen, und wie das Metall der Alten bronzirt. Beide Arten sind auch mit Arabesken, Festons von verschiedenen gut vergoldeten, oder mit Goldfirniß überzogenen Metallen und Medaillons von blauem Stahl, oder emaillirtem Eisen mit metallenen Bas-réliefs reich verziert.

Die Stücke Nr. 1, 2, 3 und 4 sind in Gärten, Gartentempeln und äußern Plätzen zu gebrauchen, weil man sie gegen allen Rost verwahren kann; sie können auch zu innern Verzierungen dienen, besonders die ersten beiden, so wie Nro. 4. zu Aufsätzen der Oefen, und Auswärmung der Zimmer und Säle angewandt werden kann, weil diese im Guß durchgängig dünn und hohl gehalten sind; Nro. 5. aber sind als Oefen und Feuerkästen am brauchbarsten.

Die Anstalt verfertigt endlich auch ungemein leichte von Eisen nach englischen Modellen gegossene, inwendig emallirte Casserole, und Kochtöpfe die sich wegen der Dauer, Reinlichkeit und Ersparniß im Ankauf und durch ihre schöne Verzinnung vorzüglich empfehlen.

Ausser den genannten Eisenwerken sind in Deutschland noch die beträchtlichsten am Harze, im Fürstenthum Nassau-Siegen, hin und wieder den Rheinstrom herauf, in der Pfalz am Rheine, im sogenannten Westrich, im Herzogthum Zweybrücken, im Stollberg-Wernigerodischen zu Ilsenburg und Schierke, 2c. Die preussischen Staaten haben in mehreren Gegenden gute Eisenwerke, z. B. in Schlesien zu Tarnowitz im Königreich Preussen zu Johannisburg, zu Berlin 2c. Sie versehen das Land mit Eisen, und führen auch noch davon aus. Die königliche Eisengießerey zu Berlin ist eine der vorzüglichsten jetzt existirenden. Sie verfertigt alle mögliche Geräthe, Zierrathen, Gefäße aus Eisen, und hat davon immer eine Quantität vorräthig. Auch gießt sie auf Verlangen eigne Formen nach eingerichteten Zeichnungen. Kaufleute erhalten pro Centner 8 gute Groschen Rabat. So verfertigt sie z. B. Amboße, Balkongitter, Balustraden, Papiermacherblasen, Bratpfannen, Braupfannen, kleine Brükkenbögen, Brückengeländer, Brückengesimsplatten, Caminröste, kleine Kanonen, allerley Kessel, Cylinder (unausgebohrte), Dachrinnen, Dachziegel, Lagerzapfen, Heitzthüren, Eingüsse zu Gold und Silber, Farbekugeln, Fenstergitter, Fensterrahmen, Geldkasten, Räder und Getriebe, Hebebäume, Kochmaschinen, Kolben zu Druckwerken, Leichensteine, große Maschinentheile, Malzdarröfen mit Rauchkanälen, Münzstöcke, Oelhämmer, Oelnäpfe, allerlei Siedepfannen, Preßplatten, Retorten, Schleusenschützenzüge, Sperräder und Sperrhaken, Spindeln, Straßen- oder Wegeschienen, große und kleine Töpfe aller Art, Treppendocken, Ventile, Wasserleitungsröhren 2c. und zwar alle diese Sachen zu 7 Rthlr. 9 gr. bis 8 Rthlr. der Centner. Aber auch stückweise werden sie zu verhältnißmäßigen Preisen verkauft. Ferner liefert sie den Centner zu 5 Rthlr. 2 gr. (und zu verhältnißmäßigen Preisen ebenfalls stückweise). Aschkasten, aus Platten zusammengesetzt, Gewichtstücke, Bratöfen aus Platten, große Brückenbögen und Brückensohlplatten, einfache Dachplatten, Schornsteinschieber, Hämmer für Hütten, Hülsen, Koch-

herde, Meilenzeiger, Pochplatten (für die Gruben der Pochwerke), Pfeiler, Plattenöfen, Schwungräder, Spucknäpfe, Thüren zu Gewölben ꝛc. Mehr kosten Pressen, kleine Gitter mit Verzierungen, Casquets zu Verzierungen, ausgebohrte Cylinder, Pumpenröhren, abgedrehte Kolbenstangen, abgedrehte Ventile, Grabplatten mit Inschriften und Verzierungen, abgedrehte Walzen ꝛc. Blos stückweise werden verkauft: Blumentöpfe, No. 1 bis 3 zu 8 gr. bis 1 Rthlr; Branntweinblasen nach der verschiedenen Größe zu 70 bis 340 Rthlr; Bratiegel, von No. 1 bis 4 zu 6 bis 20 gr.; Buchstaben zu Inschriften, von verschiedener Höhe zu 6 bis 12 gr.; Camine zu 4 Rthlr. bis 30 Rthlr.; Crucifixe zu 8 gr.; verzierte Dreifüße zu 12 gr. bis 20 Rthlr. Eyerkuchenpfannen zu 8 bis 16 gr.; Flaschenzüge von No. 1. bis 3 zu 8 bis 16 gr.; ovale, länglichte und viereckigte Ketten mit oder ohne Stacheln, den Schuh zu 4 gr.; Leuchter von No. 1 bis 3 zu 6 bis 16 gr.; Messerschalen, das Paar zu 1 bis 3 gr.; Medaillons und Verzierungen von No. 1 bis 24 zu 1 bis 23 gr.; Papinianische Töpfe von No. 1 bis 3 zu 3 Rthlr. 12 gr. bis 4 Rthlr. Rauchtabacksdosen, No. 1 und 2. zu 20 gr. bis 1 Rthlr. Schrotmühlen zu 18 bis 20 Rthlr.; Siegellackformen zu 12 bis 16 gr.; Thürdrücker zu 6 gr.; Uhrgehäuse zu Taschenuhren, No. 1 bis 3 zu 2 bis 4 Rthlr.; Uhrräder von No. 1 bis 5 zu 6 bis 20 gr.; Vasen zu 5 bis 15 Rthlr.; Waffelkucheneisen, No. 1 bis 3 zu 1 Rthlr. 12 gr. bis 1 Rthlr. 20 gr.; Wandleuchter zu 1 Rthlr. bis 1 Rthlr. 8. gr.; Zifferblätter von 2 1/2 Fuß Durchmesser zu 4 Rthlr. ꝛc.

Schweden liefert das beste Eisen der Welt in sehr großer Quantität. Besonders ist das Stabeisen aus dem vortrefflichem Magneteisenstein zu Dannemora berühmt, welches auch die Engländer zur Verfertigung ihres Cementstahls nicht entbehren können.

Die vornehmsten Gattungen des schwedischen Eisens bestehen in Oeregrundeisen, welches man mit für das vorzüglichste hält, und wovon 7, 7 1/2 bis 8 Stangen aufs Schiffspfund gehen. Eine jede solche Stange ist 2 bis 3 Finger breit. Dieses Eisen kommt aus den roßlagischen Hüttenwerken, und wird in dem Hafen zu Oeregrund verladen, woher es den Namen hat. Ausser dieser Sorte gibt es noch eine andere, welche Extra heißt; diese geht nach der Küste von Guinea, hat mit der vorigen gleiche Länge und Stärke, ist aber breiter. Dünnes vierkantiges Eisen in Bünden, hat Stäbe von 17 bis 18 Fuß Länge, und hält 1/2 bis 3/8 Zoll im Quadrat. Voyageeisen ist feiner und in dünnern Stangen als Oeregrunds; dieser Stangen gehen 10 bis 12 aufs Schiffspfund. Das mit S. F. bezeichnete ist 2 Zoll breit und 3/4 Zoll dick, eine Art Radreifeisen. Das, welches zum Zeichen eine Rose führt, ist eben so breit, aber weniger dick. Es dient zu Räderschienen. HH. und HS. ist 1 1/2 Zoll breites und 1/4 Zoll dickes Schlossereisen. Champlon- oder Schamploeneisen ist gewöhnlich gegen 6 Finger breiter, als das vorige, auch manchmal vierkantig, und wird geschmiedet, wie es die Besteller verlangen. Kniep- oder Krauseisen ist schon zerspalten, und zubereitet, wie es die Nagelschmiede gebrauchen. Diese Gattung ist eine von den theuersten. Gebogeneisen, welches krumm geschmiedet ist, u. Löcher hat, damit man es auf Lastthiere laden und über die Gebirge schaffen kann, gilt 20 Procent mehr, als das vierkantige Bandeisen, ist ganz dünn geschlagen, und dient besonders zu Reifen und Banden um die Weinfässer; diese Sorte ist wieder um den vierten Theil höher im Preis als die vorige. Eiserne Platten sind eine Art Eisen, welche zu Oefen und Thüren, eisernen Kasten und zu Harnischmacherarbeiten angewandt wird. Geschnittene Platten sind ganz fein und dünn, wogegen die ungeschnittenen nur so, wie sie vom Hammer kommen abgeliefert

Digitized by Google

werden. Alle Platten überhaupt sind gewöhnlich noch einmal so theuer, als Oeregrunds- oder Schamploensorte. Alle diese und noch mehrere Nebensorten des schwedischen Eisens werden von Stockholm, Göteborg und Marstrand gezogen, und nach Schiffspfund gehandelt.

Das russische Eisen, von welchem eine erstaunliche Menge über Archangel, St. Petersburg, ꝛc. ausgeführt wird, folgt in der Güte aufs schwedische, und ist gut zu Nägeln und dgl. zu gebrauchen. Es besteht hauptsächlich in Kronstangeneisen, Altsobel, wovon der Pud 85 bis 90 Kopecken gilt; Neusobel, 78 bis 85 K., und in einer sogenannten andern oder zwoten Sorte, welche die geringste ist, und 75 bis 77 Kopecken gilt. Zu Archangel unterscheidet man die Waare in Eisen und Eisen in Stangen, von welchem die erstere 120 bis 125, die andere aber 82 bis 95, nach Beschaffenheit der Güte, gehandelt wird. Alle diese Arten werden zu Hamburg moskowisches Eisen genannt. Auch das norwegische Eisen wird seiner Güte wegen gelobt, und kommt häufig zum Handel. Vornehmlich liefert das Eisenwerk zu Mosse eine ausserordentliche Menge Eisen in Stangen, von allen Sorten vierkantiger Gattung, Rund-Eisen, Tonnenband- und Spickereisen, von verschiedenem Maaß; eiserne Oefen von artiger Façon, Sägeblätter, Krummzapfen, Sägetrossen, Schmalärte, Breitärte, Spaden, Schiffschrapfen, und s. w. Die Niederlage hiervon ist zu Christiania. Das spanische Eisen wird von Bilboa und San Sebastian gezogen. Hauptsorten davon sind Tiradera in vierkantigen Stangen, das feinste spanische Eisen von Mondragone und Sommorostro in Biscaja, Zearrola oder Platteisen und vierkantiges; Palanquilleisen ist die geringste Sorte. Man handelt es bei Quintal Macho von 100 bilboaschen Pf. zu 70 bis 80 Reales. Frankreich zeugt zwar Eisen in Menge; jedoch führt es auch viel aus Spanien, Schweden und Deutschland ein. Frankreich liefert besonders siebenerlei Gattungen, unter welchen fer carillon, in vierkantigen dünnen Stangen, in ehem. Campagne, Nivernois und Berry gewonnen wird; fer doux, ist eine Gattung Reif- oder dünnes Stangeneisen, das verschiedene Hammerwerke in Berry, Bretagne und Foix liefern. Fer plat, ist 9 bis 10 Fuß lang, 4 Linien dick und 2 1/2 Zoll breit. Fer quarré, hält 2 Z. im Quadrat, ist aber verschieden in der Länge. Quarré bâtard, 9 F. in der Länge und 16 bis 18 L. im Quadrat. Fer cornette, ist 8 bis 9 F. lang, 3 Z. breit und 4 bis 5 L. dick. Ferrond, hält 6 bis 7 Fuß in der Länge und 9 L. im Durchmesser. Carillon, hält 8 bis 9 Linien im Quadrat. Courçon, eine Art kurzes Eisen, die 2 1/2 Zoll im Quadrat und 3 oder 4 Fuß in der Länge mißt. Fer en-botte, eine dünne Gattung Eisen, die zu Glasfensterstengeln gebraucht wird, ist nur so dick wie ein kleiner Finger. Fer cassant, fer-de-Roche, sind schlechte Sorten, die spröde ausfallen. Unter den französischen Eisenwerken sind die berühmtesten die von Chateauroux, in Berry, wo alle Arten von Eisenartikeln von der gröbsten bis zur feinsten Gattung, verfertigt werden; man führt diese über Nantes und Orleans aus. Das Eisen aus der ehem. Normandie wird in den Hammerwerken, Hohöfen, ꝛc. zu La Pontiere, bei Berneuil und in der dasigen Nachbarschaft zu allen möglichen Clincaillerieartikeln, Hämmern, Schnallen, Sporen, Steigbügeln, Striegeln, Ringen, und unzähligen andern Sachen, nach englischer u. anderer Manier, verarbeitet. Auch macht man daselbst Gußwaaren aller Art, Oefen, Platten, Töpfen, Röhren, allerlei Kochgeschirren, ꝛc. Ein grosser Theil davon wird über Rouen aus geführt. Dieser Platz verschifft eine Menge Gußwaaren, besonders eiserner Pfannen, Kessel, Töpfe, u. dgl. nach den Seestädten der verschiedenen Länder; diese werden nach Centnern von 108 Pf. gehandelt. Die Eisenwerke von Limosin liefern viel Stabeisen, Kesselbleche, Draht, u. dgl. Aus den verschiedenen Hütten- und Hammerwerken im Elsaß erhält Frankreich viele Stahl- und Eisenwaaren. Zu Autrey in Bourgogne sind viele Hüttenwerke. Das hiesige Eisen ist

Digitized by Google

besser, als das aus Berry und Champagne. Die Sorten: fer fin, 160 Livres die 00/00, Martinet 135, petit carré 170, Verge 165, Moulage 70, Sabliére 100, commun 136 Liv. Der Transport geschieht nach dem Hafen zu Semur; dieser liegt am Armanconfluß, der in die Loire sich ergießt. Das Eisenerz von Ban-de-la Roche ist das beste im ganzen Elsaß. Frankreich zieht aber dennoch einen großen Theil des Eisens, das seine Provinzen verbrauchen, theils an rohem, theils verarbeitetem Eisen, an Stahl, Blech, Drath, Nähnadeln, Stecknadeln, ꝛc. aus Schweden, Spanien, Deutschland, England, Rußland, und gibt dafür andern Nationen viele Millionen zu lösen. England, so das vortreffliche Stahl- und Eisenarbeitern liefert, steht doch in der Güte des rohen Materials manchen Ausländern nach. Das englische Eisen leidet großen Abgang beim Verarbeiten. In Nordamerika gewinnen jetzt Neuyork, Pensylvanien und Virginien vieles und gutes Eisen und führen es in Menge aus.

Unter den Eisenwaaren sind Lehmguß-Sandgußwaaren und Stabeisen insgemein von einerlei Preise, oder weichen doch nicht sehr von einander ab. Manche Lehmgußwaaren, z. B. Ofen- und Abziehblasen, Casserolle u. Lohgraben ꝛc., werden nicht nach dem Gewicht, sondern nach Hüttenkannenmaas gehandelt.

Uebrigens sucht man die Eisenwaare vor dem schädlichen Roste so viel wie möglich zu bewahren. Man reibt z. B. Bleyglätte in klarem Baumöl auf einem Steine sehr fein, thut es in eine dünne durchscheinende Büchse von Lindenholz, hängt sie in die Sonne, oder sonst an die Wärme, und zwar so lange, bis ein süsses und reines Oel durchdringt, welches allen Rost verhütet, wenn man die Eisenwaare damit bestreicht.

Es gibt zweierlei Mittel, die gute oder schlechte Beschaffenheit des Eisens zu erproben, nämlich entweder durch das Brechen oder durch das Schmieden. Alles Eisen, das unter dem Hammer sich schmiegt, bricht kalt, oder ist kaltbrüchig; wenn es hingegen fest ist, so ist es ein Zeichen, daß es geschmeidig werden wird. Dieses Eisen hat im Durchschweissen noch nicht alle Schlakken verloren, muß also glühend bearbeitet werden. Der Bruch gibt noch stärkere Proben. Das Eisen, welches im Bruche schwarz aussiehet, ist gemeiniglich gut und geschmeidig. Das mit grauschwarzem ins Weißlichte fallenden Bruche, ist härter, mithin zu groben Arbeiten, z. E. der Grobschmiede u. Schlosser schicklicher. Dasjenige, welches ein ziemlich grobes Korn hat, und wobey ein Theil des Bruchs weiß, der andere aschgrau, und noch ein anderer schwarz aussieht, zeigt sich unter dem Hammer u. unter der Feile gutartigt u. gegen das Eisen mit sehr grobem und klaren Korne im Bruch, ungefähr wie Spiegelfolie, läßt sich schwer hämmern und feilen, und wird am wenigsten geachtet. Das mit kleinem u. gedrungenen Korne, ungefähr wie Stahl, gibt kalt nach, läßt sich feilen schweißt sich aber schlecht; doch ist es zu Ackergeräthen geschickt.

Das Eisen wird nicht blos zu unzähligen Bedürfnissen in den Fabriken, Manufakturen, Handwerken und Künsten verbraucht; sondern sogar in der Medizin ist es gegen mancherlei Uebel bewährt. Das Arzneifach hat kein wirksameres Tonicum, als dieses. Die Eisenfeilspäne der Aethiops martialis, und die verschiedenen Eisenkalke, die unter dem Namen des Eisensaffrans bekannt sind, ferner die Auflösungen dieses Metalls in den Gewächssäuren, ꝛc. werden ebenfalls zu medizinischem Gebrauch angewandt. Man bedient sich der verschiedenen Eisenkalke zum Färben der Glasmassen, des Schmelzes ꝛc., und kann sie nicht allein hierzu, sondern auch zu verschiedenen Schattirungen von Gelb und Rothgelb auf Fajance und Porcellain benutzen.

Eisenblech s. Blech.

Eisenblumen, (Flores Martis, oder Flores ferri,) ist ein schneeweisser, zuweilen silberfarbener Stein, der hie und da in den Bergwerken auf einigen Erzen, besonders auf Eisensteinen, in die Höhe schießt. Dieser Artikel wächst besonders in Steyermark und Kärnten, bey Eisenerz und Hüttenberg, und zwar am letztern Orte in vorzüglicher Menge

Digitized by Google

und besonderer Güte. Man hat davon Krystallisirungs-Arten von einer trefflichen weissen Farbe und den seltensten Figuren; am häufigsten kommen sie Strauß- und Korallenförmig vor; im Bruche sind sie gestreift, auf der Oberfläche rautenförmig oder kubisch kristallisirt. Der Artikel wird innerlich und äusserlich in der Medizin gebraucht.

Eisenbrech, Mondkraut, (Lunaria,) ein Kraut, das auf bergigten Wiesen wild wächst, aber auch in Gärten gezogen wird. Es hat einen dünnen Stengel, an dessen Mitte auf den Seiten ein besonderes Aestchen, wie eine Ribbe, herauswächst, und auf jeder Seite wieder 8 bis 10 eins ums andere ausgekerbte, mondförmige Blätter. Es wird in der Medizin unter den Wundtränken und auch sonst gebraucht.

Eisendrath, s. Drath.

Eisenhart, Eisenkraut, Eisenreich, (Verbena) ein Kraut mit einblätterigten Blumen, die in einer Aehre blühen. Es wächst an ungebauten Orten. Man hat davon unterschiedliche Sorten: eine niedrig kriechende, eine hochwachsende mit breiten auch schmalen Blättern, und eine, die in Knoten blüht. Das Kraut hat eine schmerzstillende Kraft, weswegen es in den Apotheken Verbrauch findet. Es dauert einige Jahre; nach dieser Zeit vergehet es.

Eisenholz, fr. Bois de fer, holl. Yserhout, eine Benennung, die man in verschiedenen Ländern, sehr verschiedenen Holzarten beilegt, welche sich durch eine vorzügliche Härte auszeichnen. In Guiana gibt man nach Bancroft und Fermin diesen Namen einem sehr harten Holze, das röthlich ist, aber verschiedene Schattirungen hat. Auf Martinique versteht man unter bois de fer, das eisenharte Holz von dem Baume, den Jacquin Sideroxyloides nennt. Auf Ceylon nennt man Yser-hout, das Holz von Mesua ferreu L., ein ungemein festes und ausserordentlich dichtes und schweres Holz, das im Wasser untersinkt, und zu mancherlei Handwerkszeug, zu Walzen und Drechslerarbeiten angewandt wird. Dieses Holz liefern die Holländer. Endlich hat das von den Molukkeninseln gleiche Härte und Schwere, aber eine bräunliche, mit feinen Fäden durchzogene Farbe. Alles wird bei 100 Pf. gehandelt.

Eisenlahn ist ein geplätteter Eisendrath.

Eisenocher, gelbe Eisenerde s. Eisen.

Eisenvitriol s. Vitriol.

Eisenwaare nennt man im Allgemeinen alle von Eisen verfertigte Fabrikate nicht blos die geschmiedeten und durch Feilen und Drehen zubereiteten, sondern auch die in Formen gegossenen; s. Eisen. Außer der Gußwaare (wie Oefen, Töpfe, Kanonen, Kugeln ꝛc.) theilt man alle Eisenwaare ein: 1) in schwarze Eisenwaare, wie Kaffemühlen, Lichtputzen, Kohlenpfannen, Schaufeln, Spaten, Pfannen, Zangen, Nägel ꝛc.; 2) in verzinnte Eisenwaare, wie Sporen, Steigbügel, Pferdegebiß ꝛc.; 3) in schwarze Blechwaare, wie Brat- und Ofenröhren, Windöfen Stürzen ꝛc.; 4) in weiße oder verzinnte Blechwaare, als Leuchter, Löffel, Trichter, Büchsen ꝛc.; und 5) in Eisendrath. Die trefflichste Eisen- und Stahlwaare liefert England, besonders Birmingham, und Sheffield, sowohl schwere als feine; s. Stahlwaare. Unter die schwerste Eisenwaare gehören die eisernen Brücken und die eisernen Fahrgleise. Die österreichische, besonders die Steyermärkische und Krainsche Eisenwaare ist sehr mannigfaltig (s. Eisen) eben so die Böhmische. Nürnberg liefert viele kleine Eisenwaare, als Zirkel, Schlösser, Lichtputzen, Schnallen ꝛc; eben so auch Schmalkalden, Ruhla oder Ruhl, Augsburg, Iserlohn ꝛc. Im Großherzogthum Berg blühen die Eisenfabriken sehr, besonders zu Remscheid. Es werden da alle mögliche Arten von Sägen, Beilen, Aexten Hämmern, Schaufeln, Bohrern, Amboßen, Sensen, Schlössern, Nägeln ꝛc. gemacht. Auch aus Solingen und Burg erhält man gute Eisenwaare. Ueberhaupt muß ich zur Kenntniß jeder einzelnen Eisenwaare auf den Artikel

Digitized by Google

selbst verweisen, worin die Waare beschrieben wird.

Eiserne Stecknadeln s. Stecknadeln.

Eiserpeten, s. Sandriedgras.

Eisöl, ein dickes Vitriolöl s. Vitriolöl.

Eleagnus, s. Oelbaum, wilder.

Elatches sind ostindische Zeuge, halb von Seide und halb von Baumwolle, welche die Franzosen zu Markte bringen. Sie halten 3/4 Stab in der Breite, und 4, 6 bis 12 Stab in der Länge. Sie sind eine Art Chuquelas.

Elaterium, ein schwärzlicher, bitterer und purgirender Saft, der aus den Eselskürbissen gepreßt, und hernach so verdickt wird, daß man ihn Jahre lang aufbewahren kann. Er hat einen bittern und ekelhaften Geschmack, und dient zur Medizin.

Elatine, s. Leinkraut.

Elbeufer Tücher, sind feine französische Tücher, die in der Stadt Elbeuf gewebt, und weit und breit verfahren werden. Sie halten 19/16 pariser Stab, oder 8/4 brabanter Ellen in der Breite, und sind 25 bis 26 Stab lang. Das Blei dieser Manufaktur ist allen Tüchern angehängt, die von daher kommen.

Electrum, s. Agtstein.

Electuarium, s. Lattwerge.

Elemi, Gummi Elemi, ein gelbweißliches, oder ins Grüne fallendes Baumharz, von welchem verschiedene Sorten zur Handlung gebracht werden. Die beste und vorzüglichste kommt aus Aethyopien; diese sieht entweder gelb, oder weiß ins Grünliche fallend, aus. Sie ist äusserlich dicht, wenn sie gleich nicht ganz trocken ist, innerlich aber ist sie weich und fleischigt. Der Geruch ist stark, auch nicht unangenehm, ungefähr wie Fenchel. Sie ist gewöhnlich in große Blätter von Binsen oder Palmen eingewickelt. Der Baum, welcher dieses Gummi liefert, (Amyris Elemifera L.) wächst in Carolina wild. Die amerikanische Sorte wird in Brasilien durch Einschnitte von einer Art Terebintenbaums mit dreieckigter Frucht, gewonnen; diese ist weißgelblich, durchsichtig, und dem Fichtenharze ähnlich; dabei ist sie weich, fett und klebrig; der Geruch ist unangenehm. Das Harz wird zerbrechlich, wenn es einige Jahre gelegen hat. Vorgedachte beide Sorten werden über England, Holland und Marseille, so wie auch über Venedig zugeführt. Betrügerische Materialisten in Holland künsteln dieses Baumharz mit Galipot nach, welches mit schlechtem Spicköl angemacht wird. Man kann es durch den schlechten Geruch und die bläßere Farbe vom ächten unterscheiden. Die wahre levantische Sorte wird in runden Stücken od. Kuchen, die 3 bis 4 Pf. im Gewicht halten, zum Handel gebracht. Man braucht diesen Artikel in Apotheken zu Pflastern und Salben. Die Firnißmacher bereiten davon Lackfirnisse.

Elementstein, nennt man einen Opal, der mit allen Farben spielt.

Elenn, Elentthier, Elg, Elghirsch (Cervus Alces L., auch Equicervus) fr. Elan oder Orignal, ein zweihufiges, vierfüßiges, großes Thier, das mit einem breiten, flachgedrückten, schaufelichten Geweihe, und einer sehr starken und dicken Haut versehen ist, schnell laufen kann, und dikker und stärker als ein Hirsch aussieht. Es hat aschgraue Haare, und gespaltene Klauen. Sein Aufenthalt ist in Asien bis nach Japan, Rußland, Schweden, Preussen, Liefland und Nordamerika. Der Elennhirsch lebt in den Wäldern von Gras, Moos, Laub und Getreide, zieht haufenweis umher, schwimmt über Flüsse, und kann in einem Tage gegen 50 Meilen machen. Oft wird er 1200 Pf. schwer, und sein Geweihe wiegt 56 bis 75 Pfund. Man schießt entweder dieses Thier, oder fängt es mit Schlingen. Den Namen hat es vermuthlich von der fallenden Sucht, womit es, nach der Meinung der vormaligen Naturbeschreiber, des Tags ein paarmal befallen seyn sollte; wiewohl aus den Erfahrungen der Neueren erhellet, daß dies ohne Grund sey. Man hat ehedem sowohl die Klauen als auch die Geweihe gegen dies Uebel und gegen die Pocken und Masern gebraucht, Ringe daraus gedreht, ꝛc. Die Klauen und Geweih werden meistens aus Schweden zuge-

Digitized by Google

führt. Die Häute kommen aus Amerika entweder roh, oder schon auf sämische Art zugerichtet, so wie aus Schweden, Lappland, Finnland, Liefland und Frankreich. Sie dienen trefflich zu Beinkleidern, Kamisölern, Handschuhen, u. dgl. Das beste Leder dieser Art ist das, welches ungemein weich und zart sich anfühlt, und nicht so, wie anderes Leder, nach der Nässe hart wird. Elentsklauen liefert vorzüglich Riga; man handelt sie nach 100 Stück. Elentshaare schicken Archangel und St. Petersburg aus; diese werden bei Berkowez verkauft.

Elephantenzähne, s. Elfenbein.

Elephantpapier, die größte Sorte Papier, welche in den Papiermühlen verfertigt wird, von solcher Länge und Breite, daß sie ein Mann kaum ausklaftern kann. Das feine wird zu Tabellen und Kupferstichen, das grobe aber zum Einpacken gebraucht. Man macht es in Deutschland vorzüglich zu Grätz in Steyermark, zu Augsburg, Kassel und Praz, ꝛc. Das holländische Elephantpapier wird in weiß Elephantpapier die geringste, kleinste und wohlfeilste Sorte, in anderthalb Elephant- und in doppelt Elephantpapier unterschieden. In England nennt man Elephantpapier eine Gattung Kupferplattenpapier, die 23 Zoll hoch und 28 Zoll breit ist. Das Rieß gilt 15 bis 27 Schill. Sterling.

Elfenbein, Helfenbein, (Ebur) sind die großen Zähne der Elephanten, die ihnen zu beiden Seiten des Rüssels, wie lange Hörner, herausstehen, und die sie sowohl zum Angriff als auch zur Vertheidigung gegen ihre Feinde zu gebrauchen wissen. Die Materie dieser Zähne ist mehr Horn- als Zahnartig; sie wird nämlich am Feuer weich. Die meisten dieser Zähne liefern verschiedene Länder in Ostindien und Afrika, vorzüglich um den Rio-fresco, Gambia, Senegal, die sogenannte Zahnküste, die Insel Ceylon, und die Länder Achem, Siam, u. s. w. Unter allen Arten schätzt man die am höchsten, welche in Achem, Siam und Aracan fallen; denn diese sind dem Gelbwerden weniger unterworfen, als die übrigen. Die ostindischen Zähne sind viel kleiner, als die, welche man aus Afrika erhält; die letztern haben oft eine Länge von 10 bis 12 Fuß, und wiegen 200 auch wohl mehr Pfund. Die ceylonschen sind nicht über 3 bis 4 Fuß lang, und halten selten über 60 Pfund. Jeder Zahn ist an der Wurzel hohl, welche Höhlung sich aber nach und nach verliert, und endlich gar unmerklich wird. Zu Amsterdam kosten die kleinsten hohlen Elephantenzähne von 1-6 Pf., 33 Stüver; die dichten von eben diesem Gewicht 46 St.; die hohlen von 7-9 Pf., 35 St.; hernach steigend bis auf 25 Pf., zu 50 St.; die von 30 Pf., 52 St.; von 40 Pf., 58 St. von 50 Pf., 70 St.; bis auf 100 Pf., 3 bis 4 fl.

Das Elfenbein wird besonders von Tischlern, Drechslern, Malern und andern Künstlern zu allerhand feinen Arbeiten angewandt. Hierzu verlangen die meisten solches, das vollkommen weiß, ohne Flecken ist, und wenig sichtbare Fibern hat. Es gibt aber auch gelbes Elfenbein; dieses ist noch dichter u. feiner, als das weisse, weswegen es die Kammacher besonders schätzen. Die Miniaturmaler malen auf elfenbeinerne Platten ihre Gemälde. Auch in Apotheken wird vom Elfenbein Gebrauch gemacht. Man zieht diese Waare hauptsächlich von London, und handelt sie nach Centnern. Die theuersten Zähne sind die, wovon nur ein paar auf den englischen Centner gehen; die wohlfeilsten die, wovon 5, 6, auch wohl mehr Stücke darauf gehen. Mit Elfenbeinarbeiten treiben Dieppe, Venedig und Nürnberg einen wichtigen Handel. Die Apotheker und Materialisten führen nicht nur das Elfenbein in Stücken, sondern auch das geraspelte, Rasura eboris, das gebrannte Elfenbein, u. s. w. Das gegrabene Elfenbein, Ebur fossile, welches hie und da aus der Erde gegraben wird, wird mehr seiner Seltenheit, als seines Nutzens wegen, geachtet.

Auch die Zähne des Wallrosses, des Narwals und anderer großen Wasserthiere begreift man oft mit unter dem Namen Elfenbein und verarbeitet sie

Digitized by Google

als dieses.

Elfenbeinschwarz, Sammetschwarz nennt man das in Retorten verkohlte Elfenbein.

Elfinger, s. Neckarwein.

Elheabad, eine Gattung Cassas oder Katune, welche die Dänen von Tranquebar nach Europa bringen. Sie sind 6/4 Ellen breit und 26 bis 27 kopenhagener Ellen lang.

Elixir, Elixirium heißt in Apotheken eine Mischung von Extrakten, Oelen und Harzen, welche in Weingeist aufgelöst werden, und worunter auch oft noch allerhand starke und geistige Substanzen kommen. Man hat davon gar vielerlei in den Offizinen, die ihre besondern Namen haben.

Ellens heißt in Norwegen das Dachsparrenholz, welches stärker als Juffers ausfällt.

Elsaßische Weine, sind leichte weisse und rothe Weine, die in der Provinz dieses Namens gewonnen, und über Strasburg in die benachbarten Länder verfahren werden. Die beliebtesten sind die, welche man in Frankreich Gentils nennt, und die in Oberelsaß wachsen. Dahin gehört besonders der berühmte Strohwein. Der größte Theil hiervon geht nach Deutschland und in die Schweiz. Die Oerter, wo vorzüglich gute Sorten dieser Weine fallen, sind Turingheim am Eingange in das St. Gregorsthal, an der Fecht, Sulz, Ehenheim, Weissenburg, Bischofsheim, ꝛc. Die rothen Sorten passiren nicht selten für Burgunder. Auch die andern sind angenehm von Geschmack.

Elsebeerbaum, (Crataegus torminalis) wächst gern in einem tiefen, schattigten Boden, z. B. auf Wiesen zwischen Gebirgen, vorzüglich im Oesterreichischen und den angrenzenden Ländern, wo sie von den Landleuten, besonders der Früchte wegen, unterhalten wird. Sie hat einen ansehnlichen, 20, 30 bis 50 Fuß hohen Stamm, der mit einer glatten, bräunlichen Rinde umzogen ist, die im Alter rissig wird. Die Früchte, welche in Gestalt länglichtrunder, glänzendbrauner Beeren zum Vorschein kommen, und mit weissen Punkten gezeichnet sind, werden zwar im September schon reif, können aber erst spät, nachdem sie mürbe und reif geworden sind, gleich den Mispeln, mit welchen sie auch ähnlichen Geschmack haben, genossen werden. Da es zu dieser Zeit schon an Obste fehlt, so kommen sie eben recht gelegen. Man kann sie auch mit Zucker einmachen, oder wie einen eingekochten Saft benutzen; indessen bleiben sie auf jeden Fall etwas zusammenziehend, und können daher als ein gutes Hausmittel gegen den Durchfall dienen. Ausserdem kann man auch daraus einen guten Branntwein und Essig verfertigen. Das Holz, als der nützlichste Theil von diesem Gewächs, ist weißgelblich, oft auch etwas mehr bräunlich, dabei aber nicht nur ungemein fest und hart, sondern auch von der guten Eigenschaft, daß es sich weniger als anderes Holz wirft, und sich daher sehr gut bearbeiten läßt. Es wird insonderheit zu musikalischen Instrumenten, Schränken, Handgriffen, Spindeln, allerhand Bildhauer- und Drechslerarbeiten, so wie auch von Kunsttischlern und Mechanikern sehr geschätzt. In manchen Ländern nennt man diesen Baum Adlerbeerbaum, und die Früchte davon Adlerbeeren.

Emailwaaren, sind allerlei Arbeiten von Schmelzglase auf Gold, Silber und Kupfer, welche hie und da die Gold- und Silberarbeiter so wie die Bijouteriefabrikanten verfertigen. Email in Masse für die Gold- und Silberarbeiter und Emaillirer erhalten wir von Murano im Venetianischen und aus Nevers in Frankreich, so wie auch von Turnau in Böhmen. Man bringt diesen Artikel in runden Kuchen oder in Tafeln von 4 bis 5 Zoll im Quadrat u. einige Linien dick zum Handel. Er ist eigentlich sogenannter Fluß, von milchweisser Farbe. Unter dem venezianischen Email-Gut schätzt man den Glanzemail (Lustro) am höchsten. Es gibt Email-Waare nach allen Abänderungen und Schattirungen der Farben, z. E. matt- und milchweisses, gelbes, rothes, grünes, braunes, blaues und schwarzes Email- oder Schmelzglas. Die gewöhnlichsten Sorten sind undurch-

sichtig, doch gibt es auch durchsichtige. Jene sind ohne Ausnahme zum Emailliren geschickt, diese nur auf Gold. Ausserdem, daß mit dem Email die oben gedachten Metalle überzogen werden, gebraucht man diesen Artikel auch zu Porcellan, zu Schmelzarbeiten, Glaskorallen, u. s. w. Mit der weissen Sorte gibt man der feinern Fajance Glanz und Ueberzug.

Emboß d'ells heißen in England wollene Zeuge, die sonst unter dem Namen Serasins bekannt sind. Das Stück hält 37 1/2 Yards.

Emertis, ostindische baumwollene Gewebe, welche die Dänen zum Handel bringen. Die mittlern Sorten halten 20 bis 21 Ellen in der Länge und 1 3/8 E. in der Breite; von den feinern gibt es Sorten, die 29 bis 29 1/2 E. lang und 1 9/16 bis 1 5/8 Ellen breit liegen; ferner solche, die 27 1/2 bis 28 1/2 E. lang und 1 7/16 bis 6/4 kopenhagener Ellen breit sind; dergleichen 26 bis 26 1/2 E. lang und 1 3/8 bis 1 7/16 Elle breit; endlich auch noch eine Sorte, die 28 bis 29 E. in der Länge und 1 5/16 E. in der Breite mißt.

Emplastrum, s. Pflaster.

Enclouſtre, ein weisser Wein aus Poitou, der dem ordinairen und mittlern Rheinweine ziemlich gleicht. Er wird über Chatellerault nach Nantes, Orleans und Paris ausgeführt, und ist in Pipen von 29 bis 30 Veltes.

Endivien, Gänsezunge, (Endivia scariola) ein bekanntes Salatkraut, das bei uns in Gärten gezeugt, und theils in der Küche, theils in Apotheken verbraucht wird. Man hat davon hauptsächlich zweierlei Arten, eine großblätterige, und eine klein- und schmalblätterige.

Engallazähne sind die Zähne von ätiopischen wilden Schweinen, im Portugiesischen dentes de engalla genannt.

Engelsberger Leinwand, eine Art deutscher Leinen, nach Art der Rouennes, die in der schlesischen Stadt dieses Namens gemacht, und häufig über Hamburg und Amsterdam ins Ausland verfahren wird. Sie ist 7/4 Ellen breit und 84 Ellen lang.

Engelsüß, Steinlakriz, Süßfahrenwurz, (Polypodium vulgare) wächst an den Stämmen alter Bäume, und an den Wurzeln alter Eichen, Buchen und Tannen. Die Wurzel ist haarig, von aussen schwärzlich, inwendig aber grün, und von süßem, wiewohl zusammenziehendem Geschmack. Sie wird als ein eröffnendes Mittel in der Medizin gebraucht. Der natürliche Geschmack einer vollkommen reif eingesammelten Wurzel ist, wie gesagt, süß und widrig; er wird aber hernach etwas scharf, und endlich mehr oder weniger zusammenziehend. Aeusserlich muß die Wurzel rothbraun, dunkel- oder schwärzlichbraun seyn, und gelbgrünliches Mark haben. Die vollkommene, knotig schuppenartige, kriechende Wurzel ist sonst fast eines kleinen Fingers stark, auch wohl noch feiner, und mit vielen braunen Knoten überall versehen, die sehr lange schwarze Zasern treiben.

Engeltrank, Wolverley, (Arnica montana) wächst in den gebirgigten Gegenden Deutschlands auf Wiesen und Heiden. Es hat gelbe runde Blumen; die Wurzel hat einen scharfen und bittern Geschmack. Das Kraut sammt den Blumen wird innerlich und äusserlich in der Medizin angewandt.

Engelwurz, s. Angelika.

Englisch Braunroth, s. Braunroth.

Englische Erd- und Steingutwaaren bestehen aus einer großen Menge und Verschiedenheit von Cameen für Kabinetter, Einfassungen in Ringen, Armspangen, u. dgl. im feinsten antiken Geschmack und von Porcellain bisqué, das in Farbe, Härte und Schönheit dem ächten Onix gleich kommt; ferner, aus allerhand Intaglio's zu Pettschaften und Ringen, ebenfalls nach antiker Form und von der schönsten modernen Granierarbeit in Basalt, welcher zum Probierstein der Metalle dienlich ist, am Stahl Feuer gibt, eine Polirung wie der wirkliche Bandstein hat, und eben so wie jener, im Feuer und in der schärfsten Säure ohne Schaden bleibt; nicht minder aus Bas-réliefs, hauptsächlich von klassi-

schen Subjekten, durch die Hand der größten Künstler gebildet, alle in feinem Porcelain bisqué, einige mit, andere ohne Grundfarbe, auch von unterschiedlicher Gestalt und Größe, ferner, Medaillons mit Köpfen berühmter Männer, sowohl alter als neuer Zeiten, in Ordnungsfolge, auch untereinander gemischt; Büsten, Statuen und Animalien in Basalt; Lampen und Armleuchter, Vasen und Tripoden zu Auszierungen, in antiker Form mit Bas-reliefs, vollkommen gearbeitet, und zwar sowohl in Basalt, als auch in Nachahmungen von Jaspis, Porphyr, Kiesel- und andern Steinen, mit eingebrannten Malereien, nach Art der alten etrurischen Vasen, und im besten griechischen Geschmack; Schreibzeuge von unterschiedlicher Gattung, nach einer neuen Zusammensezzung; und endlich noch einer Menge zum häuslichen Gebrauch oder zur Zierde dienlichen Artikel. Eine der vorzüglichsten Manufakturen dieser Art ist die von Josiah Wedgwood; diese macht ansehnliche Versendungen an Höfe, Kunstliebhaber, u. s. w. s. Steingut.

Englisch Gewürz, s. Piment.

Englisch Leder nennt man gewöhnlich den englischen baumwollenen Satinet, wegen seiner Stärke, weswegen er Ital. gar pelle di diavolo und Franz. peau do diable genannt wird.

Englisch Salz, Bittersalz, Purgiersalz Epsomsalz, (Sal anglicum) ein mineralisches und zwar ein vitriolisches Mittelsalz, welches aus Vitriolsäure und Magnesia besteht, ohne Brand und Zischen über dem Feuer zergeht, und übrigens auf der Zunge einen bittern Geschmack hinterläßt. Man bringt diesen Artikel in zarten, weissen und glänzenden Kristallen aus England, und zwar in Fässern von 500 bis 600 Pf. Man gibt darauf in Holland 10 bis 12 Procent Tara, 2 Proc. Gutgewicht, und kürzt eben so viel für prompte Bezahlung. Anfangs wurde das ächte Salz dieser Art aus den mineralischen Wassern zu Epsom verfertigt; jezt aber macht man es auch in und um London und anderwärts in großer Menge nach. Man bedient sich dazu der Schwefel- oder Vitriolsäure, die durch gewisse Handgriffe mit einer gemeinen Salzlauge verbunden wird. Die Waare wird in Apotheken häufig verbraucht.

Englische Hüte, s. Hüte.

Englischer Cementir- und Gußstahl, s. Stahl.

Englisches Vitriolöl, s. Vitriolöl.

Englische Taschenuhren, s. Taschenuhren.

Englisches Kalbleder, s. Kalbleder.

Englischer Flanell, s. Golgas.

Englisches Flintglas, s. Flintglas.

Englische Folie, s. Folie.

Englisches Stahlpapier, s. Stahlpapier.

Englisch Steingut, oder Wedgwood, s. Steingut.

Englisch Zinn, s. Zinn.

Entoilage, eine Art Zwirn- od. Nesselgarnspitzen, die in Frankreich, besonders in der ehem. Normandie zu Bayeux und Dieppe, so wie an andern Orten verfertigt, und häufig zum Handel gebracht werden. Solche Entoilagearbeiten, sowohl breite, als schmale Spitzen, Garnituren und Besetzungen auf Röcke und Kleidungsstücke, werden jezt an verschiedenen Orten des sächsischen Erzgebirges, vorzüglich zu Annaberg, Buchholz und Schneeberg, häufig gemacht. Der Absatz dieses Artikels, hauptsächlich zur Zeit der Messen, ist beträchtlich. Es gibt Entoilagesorten von einem kleinen halben Finger breit bis zu einer Viertelelle oder halben Elle, und von mancherlei Mustern. Sie können gewaschen werden.

Entre-deux-Mers, nennt man in Frankreich die Weine u. Branntweine, welche aus den Gegenden um Rochelle und Bourdeaux zugeführt werden. Diese Benennung findet vorzüglich zu St. Omer statt, wo besonders zur Kriegszeit ein großer Handel mit den beiden Artikeln getrieben wird.

Entrefins, im französischen Tuchhandel diejenige Gattung der Tü-

cher, welche zwischen der feinen und ordinairen das Mittel hält.

Entrelarges, heißt zu Landerneau in Frankreich eine Gattung Creas, welche 1/2 Stab breit liegt, und häufig nach Spanien ausgeführt wird. Die Stücke halten 50 französische Stab, daher man sie auch Demicents nennt. Sie kommen in Ballen von 400 Stab zum Handel.

Entzian, Enzian. (Gentiana). Unter diesen Namen führen die deutschen Apotheken die Wurzeln von zwei verschiednen wilden Alpenpflanzen. Davon ist die erste der große oder gelbe Enzian, (Gentiana lutea L.), auch Bitter- und Fieberwurz genannt; und die andere der große roth- oder gelbblumige getüpfelte Enzian, (Gentiana major purpurea). Die Wurzeln von diesen beiden ansehnlichen, staudigen Alpengewächsen haben einerlei Gestalt, Farbe und Eigenschaften, und sind von jeher ohne Wissen und Untersuchung abwechselnd die eine für die andere geführt worden. Unsere Apotheker und Materialisten erhalten davon jährlich einen ansehnlichen Vorrath aus etlichen Gebirgsgegenden, wo sie von jungen Pflanzen auf den Höhen und Abhängen der Berge, nicht aber in den tiefen Thälern gesammelt werden sollen. Auf der Oder herunter gehen aus den Gegenden an den carpathischen Gebirgen viele tausend Pfund davon nach den nördlichen Ländern. Die trockenen Wurzeln sind ohne merklichen Geruch, dabei lang, eines starken Daumens dick, äusserlich braun, innerlich gelbröthlich, am Geschmack einfach, etwas schleimig, überaus bitter, auch etwas zusammenziehend. Die guten und recht kräftigen müssen fest, glatt und schwer seyn; die leichten, schwammigen und runzlichten hingegen taugen nichts. Ihr Gebrauch in der Medizin ist stark. Man bereitet daraus auch in Steyermark und den schweizerschen Alpen einen starken goldgelben Branntwein, der weit und breit verfahren wird, Frankreich zieht den benöthigten Enzian aus Bourgogne u. vom Fuße der Pyrenäen. Beim Einkauf hat man die Wurzeln von mittlerer Dicke, die recht frisch, und wenig mit Fasern bewachsen, an der Luft getrocknet, und nicht etwa im Backofen gedörrt sind, zu wählen. Man erkennt diese an der innern Farbe, welche im erstern Fall goldgelb, im andern schwarzbraun ist.

Enveloppen, eine Art Frauenmäntel mit Kappen oder Kragen, von allerlei Schnitt und Stoff. Die Galanteriehändler führen davon ganz fertige, gefütterte und ungefütterte, taffetne, atlaßne, musselinne, ꝛc.

Enversins sind grobe wollene Serschen, welche in Champagne, besonders um Suippes und Chalons an der Marne gewebt werden. Man nennt sie auch Serges de saint Nicolas. Man hat diesen Artikel von verschiedenen Gattungen und Preisen. Einige haben 900 Kettenfäden, andere 1200, u. s. w. Sie sind 3/4 Stab breit.

Epesses, s. Schweizersche Weine.

Epheu, Eppich, Wintergrün, (Hedera helix L.) ein Gewächs von zweierlei Art, wovon die eine bei uns schlechtweg diesen Namen führt, die andere aber fünfblätterigter Epheu oder wilder Wein heißt. Das Gewächs überhaupt kömmt besonders in Wäldern vor, und treibt aus seinen Aesten Fasern und Wurzeln, mit welchen es sich an die umher befindlichen Bäume anhängt, und denselben viele Nahrung entzieht. Die Blätter, welche auch im Winter bleiben, sind eckigt und glatt; hierauf folgen schwarze od. schwarzbläulichte Beeren, die denen vom Wachholder ähnlich sind. Die erstere Art wächst sowohl wild als in den Gärten, die andere aber nur in den letzteren. In den Forsten hat man dies Gewächs nicht gern, weil es den Bäumen den Saft entzieht; aber in Ziergärten liebt man es zur Bekleidung der Lusthäuser, Spaliere, u. dgl., seines dichten Ueberzuges und der immergrünen Blätter wegen, ganz vorzüglich. Das Holz davon ist faserig, weiß, weich, oft mit maserichten Stellen versehen, u. taugt insonderheit dazu, Messer darauf zu poliren. Die jungen Ranken sammt den Blättern können zum Gerben benutzt werden. Von alten Stäm-

Digitized by Google

men erhält man in wärmeren Gegenden, auch noch in der Schweiz, das durchsichtige, gelbe Epheuharz, (Gummi hederae), welches in kleinen Stükken einer großen Bohne dick, besonders aus Languedok zur Handlung gebracht wird. Zuweilen bekömmt man es auch aus der Levante in großen, dichten, halbdurchsichtigen Stücken, die rothbraun aussehen, und mit rostigen Flekken oder Adern durchzogen sind. Es brennt im Feuer, hat einen harzichten, etwas zusammenziehenden Geschmack, und gibt, wenn man es reibt, einen angenehmen Geruch; im rektifizirten Weingeist löst es sich fast völlig auf. Man eignet ihm zertheilende Kräfte zu, und nimmt es unter verschiedene Pflaster.

Epheuharz, s. Epheu.

Epice blanche, petite épice, im französischen Handel, der gemalene oder gestampfte weisse Ingwer.

Epluchures de Cacao, im franz. Handel, die Cacaoschalen.

Eppich, Wasserpeterlein, Streckkraut, (Apium palustre, oder vulgare, Eleoselinum, Paludapium) ein Kraut, das sehr gern an sumpfigen Orten wächst. Es hat einen grünen, hohlen Stengel, der gegen 1 1/2 Fuß hoch wird, und große Blätter hat, welche unsern Petersilien gleichen. Die Wurzel ist lang und faserig. Diese und der Same werden in der Medizin gebraucht.

Epsomsalz, s. Englisch Salz.

Equisetum, s. Pferdeschweif.

Erba Oricella, in Sardinien und überhaupt durch ganz Italien, die Orseille.

Erbsen, sind bekannte Hülsenfrüchte, mit denen nicht nur überhaupt, sondern auch vorzüglich in den Seestädten ein ansehnlicher Handel getrieben wird. Polen, Frankreich und Sicilien schicken von diesem Artikel viele 100 Schiffsladungen aus. Die polnischen Erbsen gehen besonders über Danzig, Königsberg und Elbing, nach Holland und England, ja sogar nach Indien. Diese sind von dreierlei Gattung, und bestehen aus weissen Früherbsen, welche groß, rein und dünnschälig seyn, auch sich wohl kochen lassen müssen; in weissen Spät- oder Futtererbsen, meist klein, unrein und gemeiniglich nur zur Viehmast genutzt; endlich, aus grauen Erbsen, wovon die beste Art rein u. dünnschalig ist, und zur Speise fürs Schiffsvolk dient. Letztere wird in großer Menge nach Hamburg, Bremen, Lübeck und Holland verschifft. Eine schlechtere Sorte, die auch wohlfeiler ist, wird zu Viehfutter verbraucht. Auch Stralsund in Pommern und Emden in Ostfriesland schicken viel von dieser Waare zum Handel. Sie wird in den deutschen Seestädten nach Last oder Scheffel gehandelt.

In Frankreich führt insonderheit über Havre de Grace und Saumur eine Menge grüner und weisser Erbsen aus. Hier handelt man den Artikel bei 104 Boisseaux, und unterscheidet die Erbsen in poix blanes, poix jaunes, poix verds, poix chiches, poix à cul noir und lupins. Sicilien liefert sehr viele Erbsen zum Handel. Diejenige Gattung, welche Ciceri bianchi, oder weisse Kichern heißt, wird vorzüglich gesucht. Eine andere, die man da Dente di vechia, alter Weiberzahn, nennt, ist viel schlechter, und gilt nur die Hälfte so viel als die andere. Der Artikel wird in Sicilien, wie das Getreide, nach Salma gehandelt. Bei dem Einkauf dieser Waare muß man wohl Acht haben, daß sie nicht gequellt, sondern fein trocken und dürr sey.

Erdbeerbaum, Meerkirschbaum, (Arbutus unedo). Dieser immergrünende Baum, der in den südlichen Ländern von Europa wild wächst, hat seinen Namen von der Aehnlichkeit, die seine Früchte mit den bekannten Erdbeeren haben. Seine rundlichten Blätter sind ringsherum wie eine Säge gekerbt, und in der Mitte mit einer rothen Ader durchzogen. Die Frucht ist fleischigt, und dem Aeusserlichen nach einer Erdbeere sehr gleich, aber von strengem und saurem Geschmack. Die Wurzel, so wie auch das Laub, die Rinde und die Frucht, wurden sonst in der Medizin gebraucht.

Erdbeerkraut (Fragaria, Tri-

folium fragiferum) ein bekanntes Kraut mit einer faserichten Wurzel, und mit weissen fünfblätterigten Blumen, worauf Früchte folgen, die ein weiches, eßbares und gesundes Fleisch enthalten. Diese Früchte sind eigentlich keine wahre Beeren, sondern saftreiche roche oder weisse eßbare Samenbehälter, von einem erquickenden Geruch und süßen weinhaft wässerigten Geschmack. Die Apotheken haben hiervon verschiedene Zubereitungen.

Erde, (Terra) bekanntlich ein trokkenes, mehr oder minder feines, lockeres, unschmackhaftes Mineral, dessen Theile wenig oder gar nicht zusammenhängen, und das zu mancherlei Arbeiten dient. Z. B. die Thonerden sind nach ihrer Verarbeitung die Bestandtheile vieler Waarenartikel, vornehmlich der verglosenden; die Farbenerden werden in der Malerei; Trippel und Kreide wird zum Poliren, ꝛc. angewandt. Zum Handel kommen in Menge die grüne Erde von Verona, die Umbraerde aus dem Köllnischen, von der Insel Cypern, von Gießhüber hinter Pirna, ꝛc, die braune von Siena, die rosenrothe Farbenerde von Slan in Böhmen, der Ocker vom Harz; ferner die merseburgische, die dänische, spanische, englische, brianconsche, bononische und mehrere Sorten Kreide, die Puzzolanerde von Civitavecchia, ꝛc. vor. Die französische Zukkerform-Erde kömmt in ganzen Schiffsladungen nach den holländischen und deutschen Seestädten. Man zieht sie von Rouen, wo sie in Fässern von 600 bis 700 Pf. gehandelt wird.

Erdepheu, s. Donnerrebe.

Erdflachs, s. Asbest.

Erdgut, eine Eintheilung des holländischen Tabacks; s. Taback.

Erdharze nennt man diejenigen entzündlichen und brennbaren Mineralien, welche durch die Destillation flüssige Oele geben, wie Naphta, Stein-Erd- und Bergöl, Erdpech ꝛc.

Erdmandel (Cyperus esculentus), eine schilfähnliche Pflanze im Orient und Süd-Europa, deren Wurzeln kleine Knollen in Form der Mandeln ansetzen. Man hat sie als Kaffee-Surrogat vorgeschlagen. Auch macht man eine Art Mandelmilch daraus.

Erdnuß, Erdkastanie Erdeichel (Bulbocastanum, Lathyrus tuberosus L.), wächst als ein lästiges Unkraut unter der Saat. Ehedem wurde es häufig in den Gärten gezogen. Es hat fleischigte, knollichte Wurzeln, die auswendig schwärzlich, inwendig aber weiß sind, und fast wie Kastanien schmekken. Diese werden im Frühling gesammelt, ehe noch das Kraut schießet, und dann verspeiset. Man hält sie für sehr nahrhaft. Man kann auch ein Oel daraus pressen.

Erdöl, s. Bergöl.

Erdorseille, s. Orseille.

Erdpin, Schlagkräutlein, Erdkiefer, Erdweihrauch, (Chamaepitys, Teucrium Chamaepitys, Herba arthritica, Herba apoplectica, Iva arthritica) eine jährige Pflanze, die im leichten, sandigen, auch erhabenen, steinigten, warmen Boden überaus wuchert. Thüringen hat sie besonders häufig, auf hohen, magern, sandigen, steinigen, trockenen Feldern, und auf ungebaueten Höhen um den Weinbergen herum, woher auch ein großer Theil des nördlichen Deutschlands, und andere Gegenden ausser demselben damit versorgt werden. Ihre feinen zaserigten Wurzeln breiten sich fast Spannenlang im Sande aus, und bringen eine Menge gestrickter, ästiger, feiner Zweige, die im Julius und auch noch im August gelbe Blumen haben. Der Geruch der frischen Pflanze ist durchdringend balsamisch, angenehm harzig, der Geschmack scharf, bitter, und etwas, aber gelind, zusammenziehend. Die Pflanze selbst ist rauh, und beim Anfühlen etwas klebricht, aber recht wohlriechend, so daß auch die Hände den Geruch eine Zeit lang behalten; sonst ist sie auch zuweilen staubig und sandig. Man trifft sie bisweilen in den Läden ganz schwarz, zerkrümelt, verlegen und schimmelicht an; diese Sorte ist zu verwerfen. Sie wird, wegen ihrer auflösenden, eröffnenden, reinigenden und stärkenden Wirkungen viel zur Medizin gebraucht.

Erdrauch, Taubenkropf, Acker-

und Feldraute, Taubenkerbel, Krätzkraut, (Fumaria officinalis L.) eine sehr gemeine deutsche Sommerpflanze, welche vornehmlich in einem Mittelboden, zuweilen in den Winterfeldern, Küchengärten und auf den Fruchtstükken, auch auf andern Ländereien als Unkraut wuchert. Sie wächst bisweilen kaum Spannenhoch, ist weich und saftreich bis nach ihrer Blüte, so daß sie zum Auspressen des Saftes ganz zusammengestoßen werden kann. Ihre Stengel werden in fruchtbarem Boden 1 bis 2 Fuß lang. In gewissen Jahren findet sich die Pflanze nach der Bestellungsordnung zeitiger, später und häufiger, als in andern, und zwar vom April bis den September hindurch. Die Apotheker bedienen sich sowohl des frisch gesammelten, blühenden Erdrauchkrautes, in den Frühlingsmonaten, um den Saft daraus zu pressen, als des trocknen zu andern Arzneien, (unter dem Namen Herba et summitates fumariae) ohne die geringen und zaserigen Wurzeln; denn diese werden ohne Geruch befunden.

Erdschwarz, fr. Noir de terre, eine Art Kohlen, die man in der Erde findet, und wenn sie fein zerrieben worden ist, zur Frescomalerei anwendet. Man macht auch daraus mit Galläpfeln und Vitriol eine Art Dinte zum Schreiben. Nicht weniger wird aus demselben Artikel mit Silber und Blei eine Masse gemacht, die zur Ausfüllung der Höhlen oder Lücken bei gegrabenen oder in Kupfer gestochenen Sachen dient.

Erdwürmer, s. Regenwürmer.

Erigerum, s. Kreuzart.

Erinaceus, s. Igel.

Eringii radix, s. Mannstreu.

Erlanger Blau ist ein Pigment, welches man erhält, wenn man zu der Lauge (wie sie sonst zu Berlinerblau angewandt wird) keine thierische Substanzen, sondern Glanzrus, statt der Potasche und statt des Weinsteinsalzes Soda nimmt. Läßt man auch den Alaun weg, so bekommt man das Pariserblau.

Erlanger Leder, Französisches Leder ist ein feines, weiches, glänzendes weißgahres in einer Brühe von Alaunwasser, Eyweiß Milch und Baumöl mit der Hand gewalktes und mit einem Firniß aus Stärkemehl und Gummi tragant überzogenes Leder aus Lämmer- und Ziegenfellen. Man macht die sogenannten glasirten Handschuh daraus.

Erlauer, sind gute weisse und rothe Sorten ungarische Weine, die wegen ihrer anhaltenden Kräfte gegen Ruhrzufälle dienen.

Erlenbaum, Erle, Else, Eller (Alnus, auch Betula alnus) ein bekannter Sumpf- oder Wasserbaum, von sehr schnellem Wuchse und nicht geringem Nutzen, der besonders in feuchtem Boden, oder wo seine häufigen Wurzelzweige überschwemmt werden können, am liebsten wächst, auch sich allenfalls mit bloßem Sande, wenn derselbe nur nicht ganz trocken ist, behilft. Man findet diese Baumart vorzüglich an den Ufern der Ströme, Teiche, u. dgl., wo sie sich ungemein vermehrt, und zugleich dadurch einen der wichtigsten Dienste leistet, daß sie das Erdreich mit ihren weit um sich greifenden Wurzeln verbindet, und dadurch das Einreissen der Gewässer und das Wegspühlen der Ufer verhindert. Wenn der Baum zu Bau- oder Nutzholz gezogen wird, so stellt er in 40 bis 50 Jahren einen geraden, 30 bis 60 Fuß hohen Stamm dar, der jedoch nur selten über 16 bis 20 Zoll dick wird. Die Blätter stehen wechselsweise an den Zweigen, sind breit und mit runden Zähnen eingekerbt. Die Blüthe der männlichen Bäume ist bräunlich und walzenförmig, die der weiblichen besteht in kleinen kegelförmigen, anfangs dunkelrothen, hernach grünen, schuppichten Zäpfchen; die im September oder Oktober Samen bringen. Die Rinde ist bei jungen Erlen aschgrau u. glatt, wird aber mit zunehmendem Alter bräunlicher, und bekömmt äusserlich Risse. Das Holz, welches röthlich von Farbe, ziemlich hart, fein und glatt ist, und sich nicht wirft, wird von Tischlern, Drechslern, und verschiedenen Künstlern, zu allerlei Geräthen gesucht, indem es sich sehr gut spalten, hobeln und zusammenleimen läßt; be-

sonders taugen die gemaserten Wurzeln, welche nach Duhamels Versicherung die Beize und den Glanz des Ebenholzes annehmen, zu eingelegten Arbeiten statt des Nußbaumholzes. In feuchter Witterung und im Trocknen kann es sich nicht lange halten, hingegen wo Röste zu Wassergebäuden und Mühlen zu legen sind, bei Dämmen, Brunnenröhren, allerhand Wassergefäßen, Mulden, Bergtrögen, Düngerbehältern, und überhaupt da, wo es stete Feuchtigkeit gibt, ist der Gebrauch des Erlenholzes durch seine Unverweslichkeit vorzüglich; nur muß man den zum Bauwesen bestimmten Stämmen, sobald als sie gefällt worden sind, des sogenannten rothen Wurms und der Stokkung wegen, den Splint ablösen. Im Unterholze, worin es alle 15, 20 bis 25 Jahre abgetrieben werden kann, gibt es vortreffliche Weinpfähle, Hopfenstangen, und ein sehr gutes Brennholz, das vor vielen andern Arten besondere Vorzüge besitzt, weder viel platzt noch raucht, und also zum Brennen auf Kaminen am besten dient. Die Kohlen, welche davon gebrannt werden, geben ein vorzügliches Büchsenpulver, und sind, den neuesten Erfahrungen zufolge, bei Bergwerken und Glashütten sehr vortheilhaft zu gebrauchen. Die Wurzeln oder Reissigbüschel, wirft man in die Schürlöcher der Ziegelöfen, wenn der Brand schon vorbei ist, und dieselben zugemauert werden sollen; alsdann gibt der Rauch von denselben den Ziegeln eine eisengraue Glasur, wodurch auch zugleich ihre Dauer vermehrt wird. Die Rinde, Blätter und jungen Zweige, oder Knospen und Samenbehälter nutzen den Lederbereitern, so wie auch den Färbern. Die Färber, Hutmacher und Schuster verfertigen daraus ein gutes Schwarz, oder eine Dinte, und diese nehmen sie statt der Galläpfel, um den Eisentheilchen die schwarze Farbe zu geben. Den Färbern gibt die Erlenrinde, mit Wasser abgekocht eine gute braune Farbe, wenn die zu helle Schattirung mit Kupferwasser abgedunkelt wird. Die frischen Blätter endlich finden in der Medizin ihre Anwendung.

Ermines sind englische wollene Zeuge, die besonders nach Spanien u. Portugal gehen. Sie halten 45 Yards in der Länge und 1 Y. in der Breite; die Yard kostet 2 1/2 engl. Schillinge. Man hat sie von verschiedenen Farben.

Ermländische Leinen, sind weisse ordinaire Leinwande, aus dem preußischen Ermland, die insonderheit über Königsberg nach Holland, ꝛc. ausgeführt werden. Sie halten 22 bis 24 Zoll königsberger Maas in der Breite und gegen 40 Ellen in der Länge. Sie sind in Rollen, deren 3 aufs Schock gehen. Das Schock hält also 120 preussische Ellen. Sie gelten 12 bis 24 fl. nach ihrer Güte. **Ermländische Garne** heißen polnische leinene Garne, die ebenfalls in gedachtem Lande gemacht, und in großer Menge über Königsberg nach Holland und in andern Gegenden verfahren werden. Der Ballen enthält entweder 20 oder 50 Packete, das Packet 30 ganze oder 60 halbe Strehnen. Die Strehne ist 45 Zoll lang.

Eruca, s. Senf.

Erysimum, s. Hederich.

Erze heißen die Metalle im natürlichen Zustande.

Escalemberg, oder Gebirgsbaumwolle, eine Sorte levantischer Baumwolle, die von Smyrna nach Marseille zu Markte kommt.

Escamite, ein baumwollenes ungeköpertes Zeug, das zu Menemen und auf der Insel Scio gewebt wird. Es ist eine Art Barchent. Es hält 20 türkische Picks oder 10 marseillische Cannes in der Länge, und ist 3/4 breit. Der Artikel wird von allen Nationen, die nach Smyrna handeln, besonders von den Holländern häufig eingekauft.

Escarbelle, in verschiedenen Handelsstädten Frankreichs diejenigen Elephantenzähne, welche nur 20 Pf. im Gewicht, oder noch darunter, halten.

Escard, s. Escard Douce.

Escard d'once, ist so wie fin d'once, eine gewisse Sorte des levantisch. baumwollenen Garns, welche die Kaufleute von Marseille aus Smyrna, Sayd und Aleppo in Syrien zum Handel bringen. Man handelt sie nach

100 Pf. in Kronen von 64 Sous, mit 6 Proc. Sconto. Die von Sayd ist die feinste. Auch nennt man Escars ein paar Sorten rohes Leder, von welchen die eine aus Alexandria in Egypten, die andere aber von der barbarischen Küste zum Handel gebracht wird.

Eschel, die dritte Hauptgattung des Kobaltblaues.

Eschenbaum; Wundholzbaum, (Fraxinus) eine bekannte, nützliche und ansehnliche Art Bäume, die bei uns sowohl in einer niedrigen u. fruchtbaren, als auch in einer erhabenen und rauhen Lage fortkommt. Ihre Blätter stehen an den Zweigen einander gerade über, und sind gefiedert. Ihre untere Fläche ist etwas heller, auch glätter, als die obere, und der Länge nach mit einer weissen Ader durchzogen. Die Rinde dieses Baums ist aschgrau, und bleibt bis ins dreißigste Jahr glatt, nachher aber bekömmt sie Risse, die immer stärker werden. Das Holz von Eschen, die an erhabenen und steinigten Orten gewachsen sind, ist nach dem Eichenholze, gleich der Rüster, auf feuchten Stellen ziemlich dauerhaft, im jüngern Alter weiß, auch schön gewässert, hernach wird es bräuner, sehr hart, ungemein zäh, und ist daher zu verschiedenen Geräthen, als Mühlkämmen, Schlitten, Chaisen, kleinen Molden, Pflügen, Eggen u. dgl. die viel ausstehen müssen, überaus bequem. Besonders wird es, seiner Festigkeit und Zähigkeit wegen, von Wagnern, Stellmachern, und verschiedenen Künstlern, zu allerlei Werkzeugen gesucht. Es empfiehlt sich auch dadurch vorzüglich, daß es nach dem Verarbeiten ein weißlichgelbes, geflammtes Ansehen erhält, zuweilen schöne Adern zeigt, und nicht leicht Risse bekommt, weshalb es sich zu allerlei physikalischen Instrumenten und solchen Sachen schickt, die zwar fein, aber zugleich auch stark seyn sollen. Im Unterholze gibt junges Eschenholz gute Bänder und Reifen, welche die Böttcher denjenigen von Birken und Haseln noch vorziehen. Ausserdem gehört der Baum zu den besten Kohlen- und Brennholzarten. Zum medizinischen Gebrauch liefert der Eschenbaum die Blätter, die Rinde, den Samen, das Holz, und auch Manna. Der aus den Blättern gedrückte frische Saft wird wider giftige Wisse, die Rinde gegen Fieber und als ein Harn- und Schweißtreibendes Mittel angewandt. Der rothe, scharfe und bittere Same, welcher schotenförmig an den Blättern hängt, wird gegen die Wassersucht, das Seitenstechen und den Stein gebraucht. Das Holz ist ein gutes Wundholz, man pflegt es in Dekokten statt des Guajacholzes zu verordnen.

Eschlauch, s. Schalotten.

Eschwurz, s. Diptam.

Escolines, ein Burgunderwein aus der zweiten und dritten Klasse dieser Gewächse.

Escots, eine Art weisser oder schwarz gefärbter, feiner wollenen Zeuge, die in verschiedenen Gegenden von Gevaudan gewebt werden. Sie sind 5/8 Stab breit und 34 bis 35 Stab lang. Man führt sie über Nimes und Montpellier aus. Das Zeug ist in Deutschland unter dem Namen Scott bekannt.

Esel, (Asinus) ein bekanntes Thier, das träger Natur, aber doch zu vielen Zwecken brauchbar ist. Die stärksten Esel trifft man in warmen Ländern an. Von den Häuten dieser Thiere machen die orientalischen Völker Sagri oder Chagrinleder; auch werden Siebe, Trommeln, sehr dauerhafte Schuhe, die sogenannten Rechenhäute oder Tafeln, so wie die Blätter in die Schreibtafeln daraus gemacht. Die Milch von der Eselin wird von den alten und neuern Aerzten gegen die Schwind- und Lungensucht empfohlen. Das Haar der Esel wird von Sattlern häufig zum Auspolstern gebraucht.

Eselchen, s. Asselwurm.

Espagnolett, ein wollener Droguet von verschiedener Sorte bei der Handlung bekannt. Es gibt geköperte, ungeköperte, auf der einen Seite rauhhärige, und auf beiden. Das Zeug wird weil es warm hält, ziemlich stark getragen. Die Espagnolets von Beauvais sind theils glatter Art (lisses), theils geköpert (croisés). Ihre Breite ist 2/3 Stab; die Kette ist von feiner französischer, der Eintrag von spani-

scher Wolle. Die von Chalons für Marne haben Köper, sind 5/8 Stab breit, und zugleich in der Wolle gefärbt. Die von Darnetal in der ehem. Normandie sind auch geköpert, gestreift, u. dgl.; ihre Breite ist ebenfalls 5/8. Das Zeug wird auch hie und da in Deutschland, besonders im sächsischen Erzgebirge, zu Chrimnitzschau, im Voigtlande, in Böhmen, 2c. nachgemacht. Die böhmischen sind geköperte tuchartige Zeuge von verschiedenen Farben, die in der Breite 5/4 und in der Länge 22 1/2 niederösterreichische Elle halten. Sie unterscheiden sich vom Perpetuel darin, daß die Espagnolets leicht eingerichtet, jene aber dicht gearbeitet sind, einen Köper haben, und wie ein ordentliches Tuch die Walke bekommen.

Esparagossa, eine Sorte Wolle aus Aragonien, die stark nach Holland geht.

Esparcette, spanischer Kleesame, (Hedysarum Onobrychis) welcher stark angebauet wird, in Deutschland auf unbeschattetem, kreidigem Grunde wild wächst, ist ein gutes und gedeihliches Futter fürs Vieh. Der Schneckenklee ist zwar von mehrerem Ertrage, allein jener hat den Vortheil, daß er aller Orten, ausser in grobsteinigen, lehmigen oder sumpfigen Boden, gut fortkommt. Auch stellt dies nützliche Kraut sich einen ganzen Monat früher ein als das Gras auf den Wiesen, bleibt auch im Winter grün. Der Same ist ein gutes Futter für die Hüner, und die Blüte für die Bienen.

Esparto, Spartogras (Stipa tenacissima L.), eine Pflanze, die in den spanischen Gebirgen wild wächst, und theils roh, theils verarbeitet zum Handel gebracht wird. Alicante führt hiervon am meisten aus. Sie ist eigentlich eine Art Genist- oder Pfriemkraut. Aus ihr lassen die Marseiller, Körbe zum Verpacken für allerlei Waaren verfertigen. Auch werden daraus Taue und Stricke für die kleinern Schiffe und Fahrzeuge gemacht. Der Esparto, den man im Französischen Aufe- nennt, wird zu Marseille nach Milliers d'Aufe von 1000 Poignées oder Paar gehandelt. Das Tauwerk, welches man in Libans, Cinquaines, Quarnes und Ternes, nach seinem Durchmesser unterscheidet, geht nach Dutzendweise; die Kabeltaue (Poulomieres) gehen stückweise. Auch zu Paris, Rue Popincourt, in der Vorstadt St. Antoine, ist eine Bastmanufaktur, die den Namen Manufacture de Spartierie führt, und folgende Artikel aus Esparto liefert: gesponnene Taue und Seile bis auf 12 Zoll dick; ferner dergleichen Waschleinen, und Leinen für die Trokkenböden der Papiermühlen; Seile zu Schöpfbrunnen; geflochtene Taue und Stricke von jeder Dicke, welche sowohl Klafterweise, als auch nach dem Gewicht gehandelt werden; geschlagene u. geflochtene Fußteppiche, in natürlicher Farbe, vor die Treppen zu legen, welche nach Quadratschuh gehandelt werden; dergleichen zu Korridoren, Gallerieen, Kabinetten, und streifige oder gemusterte für Vorsäle und Vorgemächer, Speisesäle, u. s. w.; andere Sorten für Treppen; dergleichen geplüschte, in natürlicher Farbe, für Spieltische, Speisetafeln, Schreibtische, Schränke, u. dgl.; rauhe oder geplüschte mit färbigen Rändern; endlich auch noch Teppiche für Remisen, Magazine und Gewächshäuser, die dazu dienen, die Sachen vor der Nässe und Feuchtigkeit zu bewahren; dergleichen violette und rothe Schnüre und Quasten zu Vorhängen, 2c. Eine Niederlage von französischen Espartoseilen, (die sich durch Wohlfeilheit, Dauerhaftigkeit und Leichtigkeit empfehlen) befindet sich unter andern in Braunschweig, die den Centner für 25 bis 26 Rthlr verkauft.

In Spanien verfertigt man, nachdem die Handgriffe, dieses Material zu spinnen und zu bleichen, entdeckt worden sind, hieraus funfzigerlei Waarenartikel, und sucht damit die Stelle des Flachses und Hanfes zu ersetzen. Der Flecken Daymiel in Mancha ist deshalb besonders berühmt. Hier macht man aus gedachtem Stoffe verschiedene artige Zeuge, feine durchsichtige, florartige Mäntelchen für Frauenzimmer, Fußdecken, Matratzen,

Digitized by Google

kleine und größere Körbe, Fächer und andere Sachen.

Espagnol, eine feine Sorte spanischen Schnupftaback; s. Schnupftaback.

Espe, Weißalber, weisser Pappel, (Populus alba L.) Dieser Baum läßt in Ansehung seines schnellen Wachsthums fast alle übrigen Baumarten hinter sich zurück. Er treibt einen geraden ansehnlichen, gegen 100 Fuß hohen Stamm, welcher in einem ganz oder doch ziemlich feuchten Boden nach 25 bis 30 Jahren zu seiner völlig nutzbarer Stärke gelangt. Die Rinde ist aschgrau. Die Blätter sind an geilen Stammlohden ungemein verschieden, an ältern Zweigen aber der Gestalt nach rundlich, etwas zugespitzt, und in verschiedene, gleich gezackte Einschnitte getheilt, oberwärts dunkel oder gelbgrün, und unterwärts, besonders an den jungen Trieben, mit einer weissen festaufsitzenden dichten Wolle bekleidet; sie geben ihrer Laubkrone ein schön glänzendes silberfärbiges Aussehen, und machen den Baum zur wahren Zierde der Haine. Das gesunde, reife, gleichspaltige, dabei leichte, weiche und zähe Stammholz, welches vorzüglich benutzt wird, ist schön weiß, oft etwas mehr gelblich, zuweilen auch mit geflammten Adern geziert. Es wird deswegen zu verschiedenen Polir- und Lackirarbeiten, wie zu Schatullen, Schränken, Bret- und Schachspielen, allerhand Tischler- Drechsler- und Bildhauerarbeit, angewendet so wie auch anderes Holz zu belegen und zu bekleiden. Der daraus geschnittenen schön weissen und im Trocknen sehr dauerhaften Bretter bedient man sich zur Täfelung der Zimmer und zu Fußböden. Das junge Holz und die Aeste geben Hopfenstangen und Weinpfähle; die großen Stämme aber sind; weil sie weder reissen, noch auch sich werfen, sondern in der Nässe recht gut aushalten, tauglicher, als alle andere Holzarten, zu Back- und Brunnentrögen. Die Wurzel liefert zuweilen einen überaus schönen Maser, der durch den Aufguß einer mit Scheidewasser gemachten Eisenauflösung noch um vieles verschönert und erhöht werden kann. Obgleich dieser Baum, der Leichtigkeit und Weiche wegen, weder Bau- noch Brenn- oder Kohlenholz von der bessern Art liefert, so wird er doch hauptsächlich da wo Mangel am Holze ist, fleißig gezogen, weil man dadurch wüste, unbrauchbare, auch sogar sandige Plätze, wo vorher weder Baum noch Strauch oder Gras zu sehen war, so bestellen kann, daß sie viel öfter und geschwinder, als jede andere Holzart, im Unterholze zu benutzen sind und wie die Weiden alle vier oder fünf Jahre, oder auch jährlich geköpft werden können. In den Apotheken gebraucht man von diesen Gewächsen die Pappelknöpfe. Die schwarze Espe, (Populus nigra) fr. Peuplier noir, hat deltaförmige, zugespitzte und am Rande sägenartig gezähnte Blätter. Sie wächst gern in feuchtem Boden, und an den Ufern der Flüsse. Das Holz davon ist weich und leicht; es wird daher zu großen, standhaften, dauerhaftes Holz erfordernden Arbeiten nicht gebraucht. Aus der Wollkrone des Samens hat man versucht Hüte und Papier zu machen, dem aber die nöthige Dauerhaftigkeit fehlt. Die Knospen (oculi s. gemmae) enthalten im Frühjahr sehr vielen gelblichten, bittern, und wohlriechenden Saft, der sich in der Wärme im Weingeist auflöst, und wenn er hernach wieder eingedickt wird, ein dem Storax sehr ähnliches Harz gibt. Die auf solche Art verfertigte Tinktur soll gegen hartnäckige Bauchflüsse und innerliche Geschwüre, täglich zum halben bis ganzen Quentchen in Fleischbrühe eingenommen, sehr heilsam seyn. Ehemals machte man aus ihnen ein Oel, das Oleum aegirinum hieß. Man hielt dieses für ein gutes Mittel zum Geschmeidigmachen der Haut, und zur Linderung der Gicht- und Nierenbeschwerden. Jetzt gebrauchen die Apotheker die Knospen nur zur Salbe.

Esprit de vin, nennen die Franzosen eine sehr starke, zwei- und mehrmal abgezogene Art Branntwein, die zur Verfertigung der Firnisse, zur Bereitung vielerlei Arzneimittel, wohlriechender Geister, Extrahirung der Essenzen, u. dgl. gebraucht wird. Man ver-

fertigt hiervon verschiedene Sorten, welche mehr oder weniger Geist, Feuer und Stärke besitzen. Es gibt doppelten und einfachen Spiritus oder doppelten Branntwein, vier Fünftel, drei Fünftel, zwei Fünftel, drei Viertel, zwei Drittel, vier Siebentel Spiritus, halb Wasser, u. s. w. Die Waare ist in Stückfässern von 60 bis 90 Veltes, oder auch in Bariques, Poinçons, Tiercons und Quarts, oft auch noch in größern Gebinden. Man handelt ihn, so wie den Franzbrantwein, nach Beschaffenheit der Lokalgebräuche, auf verschiedenen Fuß, meistentheils nach Bariques von 25, 27 bis 32 Veltes; die Velte, nach der alle Gebinde überhaupt bestimmt werden, hält 3 Pots, zu 2 Pinten, die Pinte wiegt ziemlich genau 2 1/2 Pfund Markgewicht. Nur in der ehem. Provence und Languedok handelt man nach Quintal oder Centner, die Waare sammt der Fustage oder Sporco gewogen. Es wird mit diesem Artikel an vielen Seeorten, besonders zu Amsterdam, Rotterdam, Nantes, Rochelle, Cette, Montpellier, Cognac, Charente, Duinkirchen und St. Omer ein wichtiger Handel getrieben. Weingeist, der für vollkommen passiren soll, muß durchaus rein und lauter seyn, auch keinen fremden Geruch an sich haben; wenn man davon ein wenig in die flache Hand gießt, hernach die Hände stark reibt, so muß der geistige Theil schnell verfliegen, und weder einen Geruch nach Weinöl, noch auch Phlegma oder Branntwein zurücklassen.

Esquinanthe, s. Cameelheu.

Esquine, s. Chinawurzel.

Essener Leinen ist eine schwere gedrungene Leinwandsorte, die in der Gegend von Essen gewebt, nicht so weiß wie das Meller Leinen ist und mit dem Osnabrückschen Leinen, wozu man es rechnenen kann, einerlei Nummern hat, nämlich 1, 2, 3, 4, 5, 0.

Essenzen, Essencen, fr. Essences, nennt man allerhand abgezogene, oder ausgepreßte, starke wohlriechende Geister und Oele, die theils zum Parfumiren und Wohlriechendmachen verschiedener Sachen, theils in der Arznei verbraucht werden. Die meisten liefern Cette, Montpellier, Grasse und Paris.

Essenz heißt auch die kostbarste und vollkommenste Sorte des Tockayerweins, eigentlich diejenige Sorte, welche aus trockenen Beeren; die in die Kufe kommen, von selbst absinkt. Man schüttet nämlich die welken, schon halb getrockneten Trauben in ein Faß mit einem durchlöcherten Boden, und sammelt den Saft, welcher blos durch den Druck, den das Gewicht der aufgehäuften Trauben gibt, heraustritt. Diese Essenz darf nicht, wie die übrigen ungarischen Weine, von Zeit zu Zeit aufgefüllt werden, sondern nimmt im Fasse alle Jahre zu. Man kann auch damit andere Weine ungemein stärken und veredeln.

Essig (Acetum,) eine vegetabilische Säure, die durch den zweiten Grad der Gährung geistiger Substanzen, z. B. des Weins, des Biers, der Früchte ꝛc. erzeugt worden ist. Der Nutzen dieses Artikels ist sehr ausgebreitet; er wird zu unzähligen Bedürfnissen, in der Haushaltung, in den Apotheken, Künsten und Manufakturen verbraucht. Die gemeinsten Sorten sind der Wein- und Biereſſig. Der Biereſſig wird fast an allen Orten Deutschlands, vorzüglich da, wo viel Bier gebraut wird, verfertigt. Es gibt weisse und braune Essigsorte, unter welchen die erstere die beliebteste ist. In den Seestädten, besonders zu Hamburg, Altona und Lübeck, wie auch in England, Frankreich und Holland, gibt es viele Essigbrauer, die diesen Artikel in großer Menge bereiten. Der hamburger Biereſſig ist in Fässern von 52 Stübchen; sein Preis aber ist, nach der Güte des Gebraues, verschieden. Cidereſſig nimmt unter den Essigsorten auch eine ansehnliche Stelle ein; dieser wird häufig in England, Frankreich und Holland verfertigt, und in alle Gegenden der Welt verfahren. Der französische Cidereſſig kömmt in Bariques oder Orhoft von 65 hamburgischen Stübchen, oder in Tiercons zum Handel. Unter den französischen Weineſſigen gibt man dem aus Orleanois den Vorzug; es sey nun, daß die Weine aus dieser Provinz sich besser zu Essig schicken, oder, daß die dasigen Essigbrauer das Werk am besten

verstehen. Nach dem französischen Weinessig ist der ungarische am stärksten im Rufe. Den französischen ziehen die Engländer, Schottländer, Irländer, und Holländer in großer Menge aus Guyenne über Bourdeaux, aus Anjou, Blesois, Aunis über Rochelle, aus Bretagne über Nantes St. Malo, ꝛc. In allen Plätzen an der Ostsee und im Norden ist der französische Essig ein sehr gangbarer Artikel. Der vorzüglichste Essig ist der, welcher recht stark, dabei schön klar und hell ist. Er muß auch recht sauer schmecken und riechen und darf nichts Oeligtes an sich haben. Oft ist er mit unschädlichen Stoffen gefärbt, z. B. mit gebrannten Zucker, mit getrockneten Heidelbeeren ꝛc.; oft aber ist er auch mit schädlichen Stoffen verfälscht, z. B. mit Pflanzenstoffen, die einen scharfen brennenden Geschmack haben, als spanischen Pfeffer, Kellerhals u. dgl. Trüber Essig, oder Essig, der einen Niederschlag gibt, taugt wenigstens nicht zu Speisen. Auch die Rheinländer, Franken und mehrere Gegenden in Deutschland liefern vielen und guten Weinessig zum Handel. In den Apotheken und Materialläden werden aus den einfachen Essigen noch vielerlei andere bezoardische Purgier- Stärk- und mehrere Sorten medizinischer Essige zusammengesetzt. Da hat man z. B. unter den durch Aufguß verfertigten: den Ringelblumenessig, Acetum Calendula; Zeitloseneſſig, Acetum Colchici; Lavendeleſſig, Acetum Lavendulae; Mohneſſig, Acetum Papaveris; Klatſchroſeneſſig, Rhoeados; Roſeneſſig, Rauteneſſig, Fliedereſſig, Meerzwiebeleſſig, Acetum Scillae; Nelkeneſſig, Acetum Tunicae, ꝛc. Unter den mehr zusammengesetzten sind der Bezoareſſig, oder Aqua prophylactica, der Vinaigre des quattre voleurs, Vinaigre contre la Peste, ꝛc. und unter den andern aus Essig bereiteten medizinischen Artikeln, das Eſſigſalz, Salacoti; der verſüßte Eſſig, Acetum dulce; die Eſſignaphta, u. dgl. Von Toiletten- und wohlriechenden Essigen liefert Paris eine ausserordentliche Menge. So findet man z. B. bei dem Weinessig-Fabrikant Maille, rue St. André des Arts, über 200 verschiedene Sorten Essige, die beim Putztisch, bei Bädern, in der Küche und in der Medizin zu gebrauchen sind. Die meisten dieser Essige sind von inn- und ausländischen Pflanzen, Blüten, Früchten, Weinen, Samenkörnern u. s. w. zubereitet. Ausser Paris sind Dijon, Chalons für Marne und einige andere französische Städte, ihrer einfachen, doppelten, farbigen, wohlriechenden und wohlschmeckenden feinen Essige wegen berühmt. In der Haushaltung hat man den Himbeer- Erdbeer- Hollunderblüt- und dergleichen Essige, nicht weniger die Obſteſſige ſtark im Gebrauch. Die Bewohner der Gilanischen Alpen verfertigen einen Eſſig aus Buttermilch, der dem stärksten Weinessig nichts nachgibt und nur durch einen gewissen brandigen Geschmack sich von allen übrigen Essigarten unterscheidet. Aller Essig ohne Ausnahme, verlangt übrigens gute Wartung; man muß diese Waare durchaus an reinlichen Orten halten, weil sie sonst leicht umschlägt und verdirbt.

Eſtamet, oder Eſtamette, ein dickes und starkes wollenes Zeug, meist von eisengrauer Farbe, das besonders zu Chalons in Frankreich, zu Dreux in Isle-de-France und zu Verdun verfertigt wird. Die erstere und letztere Art ist 5/4, die zweite nur 3/4 breit. Sie werden zur Kleidung der Truppen verbraucht. Man nennt sie auch Serges appareillées.

Eſta-Paliacat, sind ostindische Halstücher, welche die holl. ostind. Kompagnie zu Markte bringt. In jedem Stück befinden sich 8 solcher Tücher, die 5/4 ins Gevirte halten.

Eſterlines, ist eine 6/4 breite, ordinaire schlesische Leinwand, die in Menge nach Cadix geht.

Eſtopas nennt man in Portugal theils die deutschen Hedeleinen, theils die deutsche halb von Flachs, halb von Hanf gewebte Leinwand; s. Hedeleinen.

Eſtopillas, eine Art schlesischer, böhmischer oder sächsischer Battistlein-

wand, auch dichte, gestreifte oder geblümte Schleyer, die theils roh, theils weiß gebleicht, oder auch gefärbt und ausserordentlich häufig von Hirschberg, Landshut, Schmiedeberg und Greifenberg, nach Holland, Hamburg, Spanien und Portugal verfahren werden. Die glatten Estopillas oder Bastoncini sind 6/4 oder 7/4 Ellen breit, in Coupons von 20 Ellen, wovon 3 ein Stück machen, viereckigt zusammengelegt. Die Waare wird steif appretirt; vorher wird ihr mit Stärke eine bläulichte Farbe gegeben. Die Estopillas fleurets od. à ramage sind geblümte, streifige oder getüpfelte Schleyer in Coupons zu 13 1/2 Elle geschnitten, wo 4 aufs Stück gehen, und wie die vorige Sorte appretirt. Die böhmischen werden in dem bidschower Kreise zu Rochlitz in der Herrschaft Starkenbach und zu Grulich gemacht.

Estoupieres cordats, von Werg gewebte Packleinen, die in der ehem. Taupine gemacht werden, und von denen das Stück 10 bis 15 Livr. gilt. Sie gehen insonderheit nach Marseille.

Estras, eine Gattung Seide, die in Languedok gezeugt wird. Sie ist nur grob, weswegen man sie blos zu halbseidenen Tapeten verarbeitet.

Esula, s. Wolfsmilch,

Etaires, heißt eine Art flanderischer Leinen oder Tischzeuge, die über Merville zum Handel gebracht werden. Sie sind 10 bis 16 Viertel breit und gehen stark nach Ryssel, Rouen, Paris und nach andern Orten hin.

Etamin, Etamine, ein wollenes Zeug, das Leinwandartig gewebt wird. Es gibt davon vielerlei Gattungen. Die Kette dazu wird von Waschwolle, der Einschlag aber von Fettwolle genommen. Man hat auch halbseidene, wo die Kette von Seide und der Einschuß von Wolle, bald auch die Kette halb Seide und halb Wolle, der Einschuß aber ganz Wolle ist. Diese Zeuge haben nach ihrer besondern Beschaffenheit, noch unterschiedliche Beinamen, die hier der Reihe nach erklärt werden sollen.

Etamine a Batavia, ist viereckigt gestreifter Etamin, der besonders zu Rheims fabrizirt wird. Die Stücke sind 32 Stab lang.

Etamine buratée, auch Burat à gros grain, eine Art ganz wollener, braun und weiß gegitterter oder rautenförmig gemusterter Etamine, die ebenfalls in Champagne verfertigt wird. Man macht sie jetzt auch zu Agen und Bagneres. Sie halten 9/16 Stab in der Breite, und werden zu Manns- und Frauenkleidern verbraucht.

Etamine a bluteau et bouillon, ein beutelartig gewebtes, klares und durchsichtiges Zeug, zum Durchlassen des Mehls, zum Filtriren flüßiger Sachen, u. dgl. gebraucht. Man nimmt dieses Gewebe aber auch zu Wimpeln der Schiffe; die Matrosen gebrauchen es zu Leibgürteln Die Bluteaux oder Bouillons werden von siebenerlei Breite gewebt, und diese Sorten durch Nummern unterschieden. Nro. 6 ist 1/4 Stab breit; N. 9. 1/3 Stab; N. 13 1/2 Stab und 1 Zoll; N. 15 3/8 Stab; N. 18 5/12; N. 20 7/12; N. 30. 5/8. Jede von diesen Gattungen zerfällt wieder in feine, mittlere und ordinaire Sorte. In der Länge halten die Stücke 15 bis 16 Stab. Ob es gleich eine wohlfeile Waare ist, so macht sie doch für Frankreichs Zeugmanufakturen einen wichtigen Handelszweig aus, indem hiervon große Parthieen nach dem Auslande, unter andern über Lyon nach Deutschland gehen. Man fabrizirt sie zu Rheims und in Auvergne, besonders zu Olliergues, Cunhac, Thiers, u. s. w.

Etamine cadrillée, gegitterter Etamin, der in verschiedenen Gegenden von Bigorre gewebt, und nach Bearn und Gascogne ausgeführt wird. Er ist 9/16 Stab breit.

Etamine camelotée, ein camelotartiger Etamin, wird meistens in Weiß gewebt, und hernach im Stücke schwarz gefärbt. Die beste Sorte dieser Zeuge liefern Rogent-le-Rotrou, so wie auch Lude und Mans. Man unterscheidet sie in Etamine camelote à gros grain. und à petit grain. Sie werden ebenfalls weiß vom Stuhle geliefert, und hernach im Stücke schwarz gefärbt. Ih-

re Breite beträgt 1/2 Stab, die Länge 35 bis 40 Stab. Man verbraucht sie auswärts zu Kleidungen der Geistlichen. Besonders nach Italien, Spanien und den Kolonieen geht dieser Artikel häufig.

Etamine chainée ist eine Gattung dieser Zeuge, welche besonders zu Rheims verfertigt wird. Die Kette bei dieser ist stärker, als an den andern. Die Stücke halten 32 Stab in der Länge.

Etamine façon de crepon, ein ganz seidener doppelter Etamin, besonders zu Alençon gewebt. Er ist 1/2 Stab breit und 13 bis 15 Stab lang.

Etamine forte, auch Crepon d'Angleterre oder Etamine jaspée genannt. Bei dieser ist der Einschuß Wolle, und die Kette halb von eben so gefärbter Wolle, halb Seide von einer andern Farbe, welches macht, daß das Zeug auf Jaspisart spielt. Diese Sorte ist 3/4 bis 7/8 breit, und wird zu Amiens, Angers und Alençon gewebt. Das meiste hiervon findet zu Toulouse, Bayonne und in Guyenne Vertrieb. Die gangbarsten Farben sind weiß, schwarz und scharlachroth. Der Artikel ist vornehmlich in Spanien und Nordamerika sehr gangbar.

Etamine foulée, gewalkter Etamin, gehört eigentlich unter die tuchartigen Gewebe. Das Zeug ist ganz von Wolle, und geht, wenn es vom Stuhle kommt, durch die Walke; hernach wird es gefärbt, und nachdem man ihm mit dem Rahmen einen Strich gegeben hat, wird es genoppt und heiß gepreßt. Durch diese Behandlung wird es nun stärker und rauher als die übrigen. Die Sorte ist in Stücken, welche 34 bis 35 französische Stab lang sind.

Etamine glacée, Glanzetamin, eine Art sehr leichten und geglätteten Etamins, deren Einschlag von natürlicher Wolle, die Kette von dublirter Seide gemacht wird. Dieses Zeug ist 1/2 Stab breit und 32 Stab lang. Man macht dergleichen auch bisweilen von lauter Seide. Amiens liefert sie.

Etamine indienne oder des Indes, ein seidenes ostindisches, etaminartig gewebtes Zeug, das die Franzosen zum Handel bringen. Es ist 7/16 Stab breit und 2 1/2 Stab lang.

Etamine naturelle, natürlicher Etamin, hat seinen Namen daher, weil er von ungefärbter Wolle ist, so wie man sie von den Schafen abnimmt. Rheims schickt sie zum Handel.

Etamine rase, geschorener Etamin, wird besonders zu Agen in Guyenne verfertigt, und häufig in und ausser Frankreich abgesetzt. Auch Bagneres liefert viel solcher Rases, die 2/3 und 3/4 Pans breit sind.

Etamine rayée, streifiger Etamin, mit Strichen, die der Länge nach laufen, wird nur zu Rheims gemacht. Die Stücke halten 32 Stab.

Etamine royale, jetzt wohl imperiale, ein Etamin, worin der Einschuß von farbiger Wolle, die Kette aber von weisser Wolle ist. Auch diese kommen von Rheims; die Stücke sind aber nur 23 Stab lang.

Etamins virée simple haben die Kette von Seide, sind 1/2 Stab breit und 13 bis 15 Stab lang. Man fabrizirt sie zu Amiens.

Etamine virée double, so wie die vorige Sorte, aber von stärkerer Kette; der Einschuß ist von feiner englischer Wolle.

Etamine a voile, schwarze, schleyerartig gewebte Etamine, von welchen die durchsichtigsten Bâtardes, die Mittelsorten demi fortes, und die dritten Etamines fortes, heißen. Die beiden letztern werden zu Halsbinden und Halstüchern, die erstern aber zu Robes de Palais oder Hofkleidern, Sommerwesten, Witwenkleidungen, Unterfutter, ꝛc. angewandt.

Ganz seidene Etamine werden hauptsächlich zu Avignon und Lyon gemacht. Sie halten 5/8 auch wohl nur 1/2 Stab in der Breite und 80 bis 82 Stab in der Länge.

Die holländischen Etamine, die zu Leyden verfertigt werden, sind 3/4 brabanter Elle breit und 36 Ellen lang.

England liefert vortrefliche Sorten Etamine, die von Segoviawolle gemacht werden. Sie halten 27 Zoll in der Breite und 45 Yards in der Länge. Man nennt sie auch Segovianas.

In Deutschland kennt man die unter-

Digitized by Google

schiedlichen Beinamen der Etamine nur wenig; hier unterscheidet man die inländischen Sorten dieser Waare, die blos von Wolle gemacht werden, in doppelt feine und ordinaire. Die erstere zeichnet sich vor der zweiten blos dadurch aus, daß sie recht fein, rein, von schönem Gespinnst ist, auch von solchem Garn gewebt wird, wo 7 Stück aus 1 Pf. Wolle gesponnen sind; zum Einschlag nimmt man achtstückiges Garn. Der mittelfeine Etamin erhält zur Kette sechsstückiges Garn, und ist im Uebrigen, wie jener. Der ordinaire endlich wird von gröberm oder 5 stückigem Garne gewebt. Die berliner Etamine sind 3/4 Ellen breit und 35 Ellen lang. Die Schmidtsche Fabrik zu Naugedein in Böhmen liefert: Extrafeine Etamine Nr. 1. 3/4 breit, zu 30 Gr. die Elle; fein N. 2., eben so, 26 Gr.; mittelfeine N. 3., zu 24 Gr.; ferner extrafeine, auf beiden Seiten gewässert, 3/4 breit, zu 28 Gr. Die Stücke halten durchgängig 42 Ellen in der Länge.

Eternel, Eternelle, in Frankreich ein wollenes Zeug mit Streifen, das mit flüchtig gedrehtem doppeltem Eintrage gewebt wird, und seiner Dauer wegen jenen Namen erhalten hat. Man nennt ihn auch wohl fort en diable. Man webt ihn mit 8 Schemeln und eben so vielen Schäften. Die Fäden gehen, wie bei der Serge de Minorque, in die Schäfte. Man tritt blos mit einem Fuß 1 bis 8, und fängt so von neuem wieder an. Vier Fäden gehen durch jeden Zahn des Kammes u. s. w. Die mit breiten Streifen sind 7/16 Stab breit und 60 Stab lang; die andern aber halten 1/16 weniger in der Breite, und sind auch nur 50 Stab lang.

Etoffe de Verdun, ein wollenes, serscheartig gewebtes Zeug, oder ein Halbtuch, das besonders zu Verdun fabrizirt wird, und von dieser Stadt den Namen hat. Es ist 2/3 des französischen Stabs breit.

Etoile-Longuet, eine Gattung Papier, die zu Annonay in Vivaairs verfertigt wird. Sie ist 18 Zoll und 6 Linien breit, 12 Z. und 10 L. hoch, und hält 10 bis 15 Pf. im Gewicht.

Etamée heißen zu Abbeville hanfene Gewebe, die hernach weiß gebleicht oder auch verschiedentlich gefärbt werden. Die weissen werden zu Hemden für den gemeinen Mann, zu Betttüchern, u. dgl. verbraucht. Sie halten 15/16 Stab in der Breite und 70 Stab in der Länge.

Etuis, eigentlich so viel als Bestecke. Im Handel mit kurzen Waaren, kommen ausser den im Artikel Bestecke, genannten Sorten noch vor: Papierne Etuis mit Instrumenten, fr. Nécessaires en papier avec instrumens; lederne mit Portraits, en cuir avec portraits; saffianlederne mit Zungenschaber, Zahnstocher und Ohrlöffel, en maroquin avec instrumens pour nettoyer la langue, curer les dens et les oreilles.

Everlastin, Everlasting, ein auf Damastart aus Wolle, mit gezogener Arbeit verfertigtes Zeug, woran das Erhabene nicht aufgeschnitten wird. Es hält 7/8 Ellen in der Breite und 50 bis 60 leipziger Ellen in der Länge. Man macht es besonders häufig zu Gera im Voigtlande; s. Struck.

Evilasse, eine Art Ebenholz von der Insel Madagascar, die darum geschäzt wird, weil sie wenig Knoten und Aeste hat. Auch gibt man diesen Namen einem holländischen Perpetuel, der 3/4 brabanter Elle breit und 30 solcher Ellen lang ist.

Evillas, im spanischen Handel, die Schnallen. Mit stählernen, so wie mit silberplattirten wird von Soho, Birmingham und Sheffield ein starker Handel nach Spanien und dessen Kolonieen getrieben.

Evonymus europaeus, s. Spindelbaum.

Eupatorium, s. Hirschklee.

Euphorbiengummi, s. Euphorbiensaft.

Euphorbiensaft, (Euphorbium) ist das Produkt von einem ausländischen Gewächse (Euphorbia officinarum) das auf den Canarieninseln und in Afrika zu Hause ist, aber doch auch in unsern Gewächshäusern gezogen wird. Der Strauch ist mit einem brennenden, scharfen, milchigten Safte angefüllt, mit Dornen besetzt, und meistentheils

Digitized by Google

ohne Blätter. Von dem Gummi oder getrockneten Safte kommen zweierlei Sorten zum Handel. Die eine, welche man in Blasen zuführt, besteht aus einer dicken Masse, die weißlich wie Glas aussieht; die andere aber aus gelblichen granulirten Stückchen oder Tropfen. Beide Sorten müssen fein sauber, und ohne Staub seyn. Es ist eines der heftigsten und gefährlichsten ausführenden und Niesenerregenden Mittel, daher es auch nur selten innerlich gebraucht werden darf. Wenn man nur ein wenig davon auf die Zunge nimmt, so verursacht es eine inflammatorische Hitze. Es hat übrigens keinen Geruch. Es wird meistens zur Pferdearznei und zu einigen Pflastern gebraucht. Man erhält es aus der Levante und von der barbarischen Küste, insonderheit aus Salee über Marseille und Amsterdam. Da es innerlich als ein wahres Gift wirkt, so muß man beim Aufmachen der Schachteln und Kisten, so wie auch bei Verwahrung derselben, sehr behutsam seyn.

Euphragia, s. Augentrost.

Extraits, in Bretagne die allerfeinsten Creas oder Créeslinnen, die in ausserordentlicher Menge über Morlair, Nantes und Landerneau ausgeführt werden.

Extrakte, nennt man in den Apotheken dicke, durchs Abdünsten zubereitete Säfte, aus Vegetabilien, und andern Körpern, die hernach zu mancherlei Gebrauch angewandt werden können. Es gibt unter andern China- Erdrauch- Wermuth- und viele andere Sorten solcher Extrakte.

Eyburger, eine sehr berühmte Sorte unter den Neckarweingewächsen.

Eyderstädtische Wolle, eine recht feine Schaafwolle aus der dänischen Landschaft an der Eyder, die vorzüglich zu feinen Strümpfen verarbeitet wird. Man zieht sie von Altona und Flensburg.

Eyer, (Ova), eigentlich ein Artikel, womit die Landleute handeln. Wir wollen hier nur erwähnen, daß die Hühner- Gänse- und Enteneyer auch von Apothekern, Zuckerbäckern, Sämischgerbern, Makaronimachern, und andern Künstlern und Handwerkern, zu allerley Artikeln und Waaren, angewandt oder benutzt werden. Das aus den Dottern ausgepreßte Oel wird zur Heilung der Wunden, aufgesprungenen Lippen, und Schrammen an Händen und Füßen gebraucht. Die Casuareyer, so wie auch die Straußeneyer, finden in der Medizin ihre Anwendung.

F.

Faba arabica, s. Caffee.

Faba lupina, s. Feigbohnen.

Faba suilla, s. Bilsenkraut.

Faba vulgaris, s. Bohne.

Fabae marinae, s. Meerbohnen.

Fabae St. Ignatii, s. Ignatiusbohne.

Faba Picorea, s. Picurim, s. Macisbohne.

Fabaria, s. Fettehenne.

Fabrikgold, nennt man gewöhnlich das mit Kupfer legirte Gold, welches in Bijouteriefabriken zu allerley Schmuckwaare verarbeitet wird; s. Bijouterieen. Man versteht darunter auch oft eine Sorte Blattgold; s. Blattgold.

Façonnirte Zeuge s. Faßonnirte Zeuge.

Fadenkorallen, s. Filotti.

Fadennudeln, fr. Vermichelles, ital. Fidelini, feine Maccaroni oder Nudeln, welche dünn wie eine feine Nadel sind. Sie werden aus Italien, so wie auch von Nürnberg, Fürth, Erfurth und Magdeburg zur Handlung gebracht. Man verbraucht sie insonderheit in Suppen und zu Potage. Es gibt weisse und gelbe, die mit Eyern und Saffran angemacht, gefärbt sind, u. s. w.

Fächer, Sonnenfächer, fr. Eventail, ein bekannter Artikel, zum Galanteriekram gehörig und von unterschiedlicher Art gemacht. Die Fächer bestehen aus glatten, durchbrochenen, bemalten, oder ausgelegten Stäben von

Digitized by Google

wohlriechendem und anderm Holze, von Elfenbein, Schildkrötschaale, Fischbein, Rosenholz, Knochen, Rohr, u. dgl. Diese Stäbe bewegen sich an dem untern Ende um einen Stifft, und lassen sich auseinander, oder auch wieder übereinander schieben. Sie sind entweder nur auf der rechten Seite oder auch auf der linken zugleich mit durchbrochen oder ausgelegter Arbeit, mit Gold, Silber, Email, Malereien und ähnlichen Zierrathen versehen, und an Falten von seidenen Zeugen, Fischhaut, Leder, Papier, ꝛc. angeleimt. Frankreich, vornehmlich Paris, hernach auch Brüssel, Genf, Augsburg, Berlin, Wien, Hanau, Fürth u. Nürnberg und einige englische Fabriken versehen fast alle Länder in Europa mit dieser Waare. Die pariser Eventaillisten machen eine eigene Zunft aus, und verfertigen in erstaunlicher Menge alle nur ersinnliche Sorten von Fächern sowohl die geringste, von welcher das Dutzend nur 12 Sous oder 4 Groschen nach deutschem Gelde kostet, bis auf kostbare von 100, 200 und mehr Livres im Preise. Die Kreuzingsfeldische Fächerfabrik zu Wien liefert alle Arten von Fächern, und zwar von 5 Kreuzer das Stück, bis auf 100 Dukaten. Auch die englischen Fächer sind, der saubern Arbeit und feinen Lackirung wegen, sehr beliebt. Fächer à la Grecque können zugleich als Schirme gebraucht werden. Die parfumirten Fächer erhält man aus Mayland, Rom und Spanien; die auf ostindische Art lackirten aus England. Die Waare wird bei Groß- und Dutzend, die feinen Sorten aber werden Stückweise gehandelt.

Da indessen schon seit mehreren Jahren der Gebrauch der Fächer sehr abgenommen, und dafür der Gebrauch der kleinen taffetenen Sonnenschirme sehr zugenommen hat, so ist der Vertrieb mit Fächern lange nicht so stark mehr, wie ehedem.

Färberbaum, (Rhus Cotinus L.) ein Gewächs; das im südlichen Europa, besonders in Italien, Frankreich, aber auch in Deutschland, besonders in Oberösterreich, so wie auch in Ungarn, ꝛc. wild wächst. Es erreicht die Höhe von 6 bis 10 Fuß, liebt den Schatten, und kommt vorzüglich an Hügeln und am Fuß der Gebirgswälder fort. Die Rinde des Stammes ist rauh und aschfärbig, an jungen Zweigen aber grünlich und glatt. Die Blätter sind eyförmig, oben glänzend dunke grün, unten aber meergrün, am Rande ungezahnt, und stehen wechselsweise auf rothen Stielen. Das harte, weisse, im Kern gelbgrünliche und seidenhafte Holz, welches unter die schönsten Arten unsrer einheimischen Hölzer gehört, dient zu allerlei Arbeiten, besonders zu feinen Fournirungen. Man kann damit auch sehr schön gelb färben. Das Laub, die Zweige und Sprossen sind für die Lederzerber sehr brauchbar. Die Blätter, die zarten Zweige und der Same werden in der Medizin benutzt. Sie dienen auch zur Heilung der Wunden, u. dgl.; man bereitet davon Gurgelwasser, ꝛc. s. auch Sumach.

Färberröthe, Krapp, (Rubia Tinctorum). Die Wurzel dieser bekannten, jetzt auch einheimisch gewordenen Pflanze ist ein wichtiges Material für die Wollen- und Zeugmanufakturen, und gibt für solche Länder, wo das Produkt zweckmäßig gebauet wird, einen vortheilhaften Zweig des Erwerbs ab. Man erhält davon die bekannte dauerhafteste rothe Farbe, wenn sie auf Wolle oder auf Zeuge kommt, die von aller Fettigkeit gereinigt sind, und wenn man die Farbe vorher mit Salzen ein paar Stunden lang kochen läßt. Unter andern wird das rothe türkische Garn mit Krapp gefärbt. Krapp wird in Holland auf der Insel Schowen, in der Provinz Zeeland, so wie auch im Voorneland in der Gegend von Briel stark gebaut; ferner in Flandern, in der Pfalz, um Speyer, in Elsaß, im Braunschweigischen, in Schlesien, in Spanien ꝛc. Die zeeländischen, holländischen, flandrischen, spanischen, braunschweigischen u. pfälzischen Sorten, sind unter allen diesen von der feinsten Art. Der Preis derselben ist auch viel höher, als der von der gemeinen Röthe. Indessen ist auch diese, vornehmlich zu der Zeit, wo der zeeländische Krapp nicht gerathen ist, oder die Felder durch Ueberschwemmungen gelitten haben, noch immer sehr gesucht.

Digitized by Google

Die größte Menge schlesischer Röthe liefern die Gegenden um Breslau und Liegnitz. Die sogenannten Kräuter- oder Krautbauer sind es, die sich auf diese Produzirung vorzüglich gelegt haben. Zu Breslau sind Handelshäuser, die sich blos mit diesem Artikel abgeben, und große Versendungen nach Triest, Venedig, Frankreich, Norden, u. s. w. besorgen. Frankreich allein gibt, obgleich es im Elsaß, in Normandie, Languedok und Provence Krapp bauet, dennoch Deutschland, Holland und Flandern jährlich einige Millionen Thaler für Krapp und Röthe zu lösen. Die Krappsorte, welche seit einigen Jahren um Montpellier gebauet wird, ist sehr im Rufe; man treibt damit in Frankreich einen ziemlichen Handel; etwas wird davon auch ausgeführt. Die Güte dieser Sorte ist so beschaffen, daß man ihr sogar den Vorzug vor der smyrnischen einräumt, welche den Namen Lizwi führt. Auch Avignon, Orange, Carpentras und l'Isle in Provenze, nicht minder Rouen in Normandie, treiben mit selbst gebautem und gemahlenem Krapp einen beträchtlichen Handel nach vielen Gegenden. Im Elsaß wird vornehmlich um Bischweiler, Hagenau ꝛc. viel Krapp gebauet. Das Produkt kommt fast auf jedem Acker fort, doch verträgt es den gar hohen, losen oder zu harten Boden nicht. Es wird nicht gesäet, trägt auch keinen Samen, sondern wird von den jungen Sprossen oder Keimen, die man im Frühling durch Auswuchs von den Röthestöcken erhält, fortgepflanzt. Manche von den Anbauern lassen die Röthe zwei, andere nur einen Sommer über in der Erde liegen, das ausgenommen, was beide zum Keimen liegen lassen. So schneiden auch einige das Röthkraut ab, und geben es dem Vieh zum Futter; andere hingegen lassen es stehen, und machen davon keinen Gebrauch.

Die schlesische Röthe ist von zweierlei Art; die eine nennt man Keim- oder Sommerröthe; diese ist viel feiner und theurer als die andere, welche unter dem Namen Herbströthe bekannt ist. Jene wird im Frühjahr, oder zu Anfang des Sommers, diese aber im September aus der Erde gegraben. Man trocknet oder dörrt die Wurzeln, und schafft sie nach der Stampfmühle, wo sie zu Pulver oder Mehl gestoßen werden. So bringt man sie in Säcke gepackt zu Markte. Da wird die Waare von beeidigten Leuten beschaut, und nach Befinden gezeichnet; erst wenn dies vollbracht ist, wird sie verkäuflich. Man verkauft die Röthe in Schlesien nach Stein von 24 Pf. in andern Gegenden nach Centnern, in Holland nach 100 Pf. Man unterscheidet in Holland und Zeeland gewöhnlich 3 Sorten Krapp, nämlich in Stücken, in geschälte oder beroofde und in ungeschälte. Der Stükkenkrapp besteht aus dem Mark der Wurzeln selbst, ohne weitere Vorbereitung, als daß er getrocknet worden ist. Der geschälte Krapp ist das Mark der Wurzel, wovon die Schalen und das kleine Wurzelwerk abgesondert worden sind. Dieses Mark wird gröblich gemahlen. Bei dem ungeschälten Krapp sind Schalen, Mark und Nebenwurzeln ohne Absonderung untereinander pulverisirt. Der Preis wird übrigens nach dem Alter jeder Sorte bestimmmt; je älter diese ist, desto höher ist auch der Preis. Die feinste gilt gewöhnlich 60 bis 65, die ordinaire 20 fl. holl. Korkrapp ist in Holland der Staubkrapp. Gemeenekrapp, der geringe und schlechte Krapp. Mull endlich, das Staubroth vom Krapp, od. die gestoßene Hülle von den Wurzeln, oft nur das Kehricht aus den Magazinen mit etwas Krappstaub vermischt. Diese Sorte gilt nur 3, 4 bis 6 fl. Es verlohnt sich nicht, daß ein ordentlicher Handelsmann oder Färber sich damit abgibt. Aller Röthekrapp und alle Färberröthe hat die Eigenschaft, wenn man sie frisch einkauft, und einige Zeit in die Gewölbe legt, am Gewicht zuzunehmen. Beim Einkauf hat man darauf zu sehen, daß die Waare eine schöne, dem Saffran ähnliche Farbe habe, recht fein sey, und einen starken, doch nicht unangenehmen Geruch von sich gebe. Sie wird in doppelten Säcken, oder noch häufiger in großen Fässern verschickt. Man muß sie gegen die Luft wohl verwahren, weil sie sonst viel von ihrer Kraft und Farbe verliert. Die holländische Krappgattung wird

igitized by Google

von Rotterdam verschrieben. Das untrüglichste Merkzeichen der Güte des Krapps ist dies, daß er, wenn man ihn zerreibt, leicht am Papier hängen bleibt, und eine lebhafte Farbe zurückläßt. Die Ausfuhr des feinen geschälten Krapps ist zwar in Holland verboten, aber die Kaufleute führen ihn doch unter dem Namen des ungeschälten häufig aus.

Fagolino, s. Pagel.

Fagopyrum; s. Buchweizen.

Fagus, s. Buche.

Fahlleder, Schmahlleder, Oberleder, ein Art lohgares Leder aus Ochsen- und Kuhhäuten bereitet, das vorzüglich zu Oberleder von Schuhen und Stiefeln dient.

Fajance, heißt eine Art feiner irdener Geschirre, welche sich von der gemeinen Töpferwaare durch einen bessern sorgfältiger vorbereiteten Thon, durch eine bessere Bildung, durch eine feinere Glasur und durch eine kunstmässigere Malerey auf der Glasur unterscheidet. Die Fajance soll besonders in Hinsicht der Glasurmalerey dem Porcellan ähnlich seyn; deswegen wird sie nicht von einzelnen Töpfern, sondern in Fajancefabriken verfertigt. Der Name Fajance rührt übrigens von der Stadt Faenza in Italien her, wo schon vor ein Paar hundert Jahren sehr gute Fajance verfertigt wurde. Ehedem verwandte man noch weit mehr Sorgfalt auf die Fajancemalerey. Heutiges Tages wird die feine Malerey mehr auf das viel schönere Porcellan verwendet.

Ehedem wurde die Fajance am stärksten zu Faenza, Pesaro und an andern Orten in Italien gemacht, jetzt aber fabrizirt man es am besten zu Delft in Holland, zu Havre de Grace, Rouen, Luneville, Rembervillers, Moustiers, Ryssel, St. Cloud, Mellionat, Paris, Mainz, Berlin, Potsdam, Braunschweig, Magdeburg ꝛc. Unter den französischen Fabriken haben die von Apren, Nevers, Moustiers, Mellionat und Rouen großen Ruf. Ihre Waare unterscheidet sich durch vorzügliche Haltbarkeit. Die Fajance von St. Cenys, deren Ruf gefallen war, ist aufs neue wieder empor gekommen. Die deutschen Fabriken zu Braunschweig, so wie zu Waltenburg, sind, was den Geschmack und die Güte ihrer Waaren anbetrift, vorzüglich berühmt. Wesentliche Erfordernisse einer guten Fajance sind eine leichte Masse, proportionirliche Bildung der Stücke, eine feine und gleiche Glasur, und vorzügliche Dauerhaftigkeit. Je näher sie überhaupt dem Porcellan kommt, desto besser ist sie. Die Engländer haben in den neueren Zeiten angefangen, ganze Kupferstiche mit mineralischen Farben auf Fajance (so wie auch auf Steingut) zu brennen. Dadurch erhielten die Geschirre sehr feine Zeichnungen. Sowohl Engländer als Franzosen vervollkommneten diese Kunst fast täglich. Selbst den mannigfaltigsten Farbenabdruck lernten sie auf Fajance (so wie auf Steingut und Porcellan) setzen. Stone u. Compagnie in Paris zeichneten sich hierin unter den französischen Künstlern besonders aus. Auch schwarz abgedruckte Kupferstiche brannten sie mit aller möglichen Genauigkeit und Sauberkeit ein. — Indessen wird die Fajance doch nicht mehr so geschätzt, wie ehemals, weil das ungleich schönere und stärkere englische Steingut an seine Stelle getreten ist. Fajancewaaren sind übrigens noch ein beliebter Artikel nach den Colonien der Europäer in Amerika. Jedes einzelne darin ausgerüstete Schiff nimmt davon 20 — 25 assortirte Kisten mit.

Failine, eine Art wollener Serge, die hie und da in Bourgogne gewebt wird. Sie soll nach dem Fabrikreglement 1/2 Stab breit seyn, und die Kette aus 880 Fäden bestehen.

Falaises, sind 7/8 breite Serge, die in dem Gebiet von Alençon gewebt werden, man führt sie meist über Rouen aus.

Falanchina, ein vorzüglicher weisser neapolitan. Wein, der zu Neapel nach Caro gehandelt wird, und etwa den dritten Theil weniger als Lacrimae Christi gilt.

Falbala, beim Galanteriewaarenhandel die breiteste Sorte der zwirnenen silbernen Entoilage- u. goldenen od.

silbernen Spitzen, die zur Besetzung und Garnirung der Frauenzimmerschürzen u. Röcke angewandt werden. Man hat ihrer, die wohl 1/2 Elle breit sind, und zwar glatte, gemusterte, gebluntte, mit Bogen auch ohne Bogen, mit einfachen und dopp. Bogen u. s. w. Die seidenen, zwirnenen, u. dgl. werden nach der Elle, die reichen aber nach dem Gewicht gehandelt.

Falkenfedern, eine Art sehr feiner, leichter und überaus warmer Federn, die man von den Geierfalken im Norden, besonders in Island, Norwegen und Lappland erhält, und zum Handel bringt. Sie sind theuer und selten.

Fallkraut, s. Heidenwundkraut.

Faly, in Holland der Gros de N.

Falsche Perlen, s. Perlen.

Falsche Steine, s. Glasflüsse.

Famis, eine Art seidener mit Goldfäden durchwirkter Zeuge, die aus Italienischen und andern Manufakturen häufig nach der Levante gehen.

Faragolla, eine Art hart Getreide, welche ein röthliches, klebrichtes Brod gibt, und aus Appulien, von Termini in Sizilien, aus der Levante wie auch von Livadia in Griechenland, hauptsächlich nach Italien kommt.

Farben, Farbewaaren. Hiervon gibt es im Handel zweierlei Arten, nämlich Malerfarben, und Färberfarben oder Materialien für die Färber. Zu den ersteren gehören die mancherlei mineralischen und vegetabilischen Substanzen, wovon die Maler und Anstreicher ihre Wasser- Saft- oder Oelfarben zu bereiten pflegen. Diese sind die verschiedenen Farbenerden, Auripigment, Berggrün, grüne, braune, rothe Erde, Berlinerblau, Berlinerroth, Schüttgelb, Karmin, Wienerlack, florentiner und venetianischer Lack, u. s. w; ferner die gemalenen Farbematerialien und mit Oel zubereiteten Farben, die zum Anstreichen der Schiffe und Gebäude dienen. Diese sind in Fäßchen von 60, 70 Pf. und darüber, und gehen insonderheit stark nach Amerika. Alle diese verschiedenen Farben kommen in eigenen Artikeln vor, und zwar insofern sie als Handelsartikel zu betrachten sind, z. B. Pastellfarben, Tusche, Malerfarben, ꝛc. Was die andere Gattung der Farben, die Materialien des Färbers, betrifft, so herrscht in Ansehung dieser noch weit größere Mannigfaltigkeit. Das Fach dieser Kunst ist so ausgedehnt, als ihr Nutzen für den Handel wichtig ist. Die Färber haben gewisse Farben, die bei ihnen den Namen der Hauptfarben oder ursprünglichen Farben führen. Diese sind blau, roth, braun, gelb und schwarz. Jede dieser Farben kann eine Menge Schattirungen von der hellsten bis zur dunkelsten verschaffen; die Verbindung verschiedener Schattirungen gibt alle mögliche Farben. Auch Dinge, die an und für sich nicht färben, z. B. mancherlei Salze, Kalke, Urin, Hüttenrauch, und andere, haben die Eigenschaft die Farben zu verändern, ja bei den meisten Farben werden die zu färbenden Materien wenigstens durch einige dieser Dinge vorbereitet, zum Annehmen und zur Befestigung der Farben geschickt gemacht. Man nennt sie deswegen Zwischenmittel oder Beitzen. Aus der verschiedenen Zusammenmischung von so vielerlei Dingen erwächst nun die größte Abwechselung für den Käufer und Verbraucher. Diese erfordert aber auch natürlich eine ungemeine Aufmerksamkeit und gründliche Kenntnisse von Seiten des Werkmeisters.

Man hat in Deutschland, Frankreich und andern Ländern sogenannte Schön- und Schlechtfärber. Dieser Unterschied beruht in der Verschiedenheit der Materien, die sie zum Färben anwenden. Der Schönfärber darf sich nur solcher Materialien bedienen, die die Farbe fest oder beständig machen, und von scharfen Säften nicht angegriffen werden. Der Schlechtfärber hingegen gebraucht Farben, die in kurzer Zeit an der Luft verschießen. Nur Schade, daß in Deutschland die Grenzlinie zwischen dem Schön- und Schlechtfärber noch so wenig bestimmt ist, und daß es an den meisten Orten an zweckmäßigen Verordnungen in diesem Fache fehlt. Diese Unachtsamkeit oder Vernachläßigung ist Ursache, daß das Emporkommen unsrer vaterländischen Manufakturen, ihre

Verbesserung, und ihre vortheilhafte Konkurrenz mit den ausländischen, erschwert wird. Frankreich ist in diesem Betrachte schon besser daran; dieses Land hat seit langer Zeit Verordnungen, wodurch alles, was zum Wesentlichen dieses Gewerbes, zu Aufrechthaltung der Kunst und zur Sicherheit der Käufer und Verbraucher erfordert wird, aufs genaueste bestimmt worden ist. Schon im Jahr 1669 kam in diesem Lande ein Reglement ans Licht, worin alle Punkte festgesetzt sind, die über diese Materie zweckmäßig verordnet werden können. Man hat nachher in Deutschland hie und da auch ähnliche Einrichtungen zu machen gesucht; allein man befolgt sie nicht überall mit Eifer. Indessen ist die Färberei nach der Lage, worin sich gegenwärtig der allgemeine Handel befindet, einer der wichtigsten Punkte, von dem das Emporkommen oder der Verfall unzähliger Fabriken und Manufakturen abhängt. Diese Kunst ist zwar im Grunde für sich allein noch nicht vermögend, die Güte oder Feinheit der Zeuge und Waaren hervorzubringen, allein sie kann ihnen doch auf mancherlei Art ein schönes, gefälliges und anlockendes Aussehen geben, und die Artikel nach Geschmack u. Bedürfniß der Verbraucher zurichten. Die Geschichte des Handels ist voller Beispiele, daß oft durch eine neue und ungewöhnliche Farbe nicht nur einzelne Fabriken, sondern auch ganze Oerter reich geworden sind; und so erfahren wir auf der andern Seite nicht weniger, als daß die ansehnlichsten Manufakturen durch irgend eine Vernachläßigung im Färben in Verfall geriethen und zu Grunde gingen. Die Färber können überhaupt in drei Klassen unterschieden werden. Es sind entweder Wollen-Seiden- oder Garn- und Baumwollenfärber. Die Leinen- und Baumwollfärberei ist in Deutschland schon ein altes Gewerbe; man kann in diesem nicht viel mehr, als unächte Farben erwarten. In Baumwolle glückt uns besonders das Blau, unser Schwarz wird aber nicht selten fahl, und im Roth kommen wir dem levantischen noch lange nicht bei; es fehlt zwar nicht an Anweisungen zur Färberei; allein ihre Methoden lassen noch viel zu wünschen übrig. Es fehlt der Farbe am Glanz u. an der Lebhaftigkeit, und die Haltbarkeit des Garnes leidet gemeiniglich durch die vielen Beizen und durch die vielfache Manipulation gar sehr. In der Wolle wissen die deutschen Färber schon besser Bescheid; dieser Stoff nimmt auch unter den übrigen am leichtesten die Farben an. In der Seidenfärberei stehen wir den Italienern nach. Die Handlung bekommt die Seide schon gefärbt aus Italien; das, was an Landseide bei uns gefärbt wird, bedeutet nicht viel. Die beste Wollenfärberei hat zu Aachen, Hamburg, Braunschweig, Breslau, Bautzen, Chemnitz, Gera, Magdeburg, Großenhain, Weyda, und an einigen Orten in Böhmen, ihren Sitz.

Da es nur wenige Personen gibt, welche im Stande wären, für sich selbst die Güte und Festigkeit der Farbe eines Zeugs, Tuches, Gespinnstes od. Gewebes zu untersuchen und zu beurtheilen, so hat die Regierung von Amtswegen an vielen Orten dafür gesorgt, und gewisse Probirungsweisen vorgeschrieben, mittelst welcher die Käufer sich gegen die Betrügereien der Verkäufer und Fabrikanten sicher stellen können, hauptsächlich was die wesentlichsten Qualitäten der Farbe eines Zeugs oder der Wolle betrifft. In der That ist es von größter Wichtigkeit, den Handel vor Veruntreuungen zu schützen, welche das nöthige Zutrauen schwächen könnten. Es würde allerdings zu einem großen Vortheil des Handels gereichen, wenn man den Gehalt der Produkte der Industrie eben so wie den des Goldes und des Silbers bezeichnen könnte. Aber es ist äusserst schwierig, oder wohl unmöglich hinreichend sichere und zugleich schnell auszuübende Mittel ausfindig zu machen, um die Festigkeit einer Farbe zu erkennen, welche sonst Glanz und die übrigen daran verlangten Erfordernisse besitzt. Nützlich muß es aber demohngeachtet seyn diejenigen Prüfungsmittel kennen zulernen, welche man bei den jetzigen Fortschritten der Künste als die nützlichsten befunden hat.

Digitized by Google

Die Proben, welche man z. E. in Frankreich mit der gefärbten Wolle vornimmt, sind folgende:

a) Man kocht ein Stückchen gefärbte Waare, die man probiren will, und zwar eines Quentchens schwer, in 1 Pf. Wasser, worin 1 Loth römischen Alauns aufgelöst worden ist; hernach wäscht man es in kaltem Wasser wohl aus; Man schüttet aber den pulverisirten Alaun ins Wasser, während es noch kalt ist, und wartet bis es kocht, ehe die Wolle eingetragen wird. Dieser Probe unterwirft man Karmesinroth, Scharlachroth, Flachsgrau, Violett und Blau, sammt ihren Schattirungen u. Abstufungen. Da feine Karmesinroth wird davon ein wenig blau, das unächte fleischfarben, oder auch wohl ganz weiß. Ein gleiches ist der Fall bei Scharlachroth. Hat der Färber unächt Violett auf Blau gefärbt, so verliert sich entweder blos das Roth, oder auch die völlige Farbe geht weg. Aecht Grisde lin verändert sich zwar etwas, aber doch weit weniger, als das unächte. Wenn Blau, Schiefergrau und Purpurroth feine Farben sind, so verändern sie sich dann auch nicht; aber die unächten werden größtentheils zerstört.

b) Man kocht ein Quentchen von dem Zeuge das man probiren will, wenn dieses gelb, grün, krapproth, zimmetfarben oder tabakfarben ist, 5 Minuten lang in 1 Pfund Wasser, worin 1/2 Loth Seife zerlassen worden ist. Unter dieser Probe vergehen das Gelb mit Avignonsbeeren gefärbt, so wie auch die Farben von Curcumey, Brasilienholz, Safflor, Orlean oder Roku, fast gänzlich; aber die Farbe hält aus, wenn man mit Scharte, Ginster oder Pfriemkraut, Streichkraut, Griechischheu oder Gelbholz gefärbt hat. Das unächte Grün verliert völlig seine Farbe, und wird blau. Das schlechte Krapproth wird desto unansehnlicher, je mehr man zur Farbe Brasilienholz genommen haben mag; allein das feine Krapproth kommt noch schöner, als es von Anfang gewesen ist, aus dem Probesud heraus. Das feine Zimmet- und Tabaksbraun verändert sich nicht im mindesten; aber das mit Brasilienholz Roku, u. dgl. gefärbte geht sehr aus. Die Probe mit Alaun wäre in diesem Falle trüglich; denn dieser kommt, weder dem Brasilienholze noch dem Orlean gleich, zieht aber einen Theil des Gelben von der Scharte und dem Pfriemkraute aus.

c) Man kocht während 5 Minuten eine gleiche Portion Zeugs, als oben gesagt ist, in 1 Pfund Wasser, worin 1 Loth Weinstein aufgelöst worden war. Auf diese Weise probirt man die blonden und weißlichten, ins Graue, Röthliche, u. s. w. schattirenden Farben, welche mit Nußschalen, Nußbaumwurzeln, Erlenrinde, Schmack, Santalholz und Ofenruß, ꝛc. gefärbt worden sind. Die beiden letztern Dinge machen ein Zeug spröde, und sind nichts weniger als recht gut, wenn sie im Uebermaas angewandt werden. Man erkennt dies daran, wenn die Probe eine größere Bleiche an den Tag bringt.

d) Man kocht eine Viertelstunde lang eine gleiche Portion Zeug, wie oben, in 1 Pfund Wasser, worin eine Unze römischen Alaun und 1 Unze rothen Weinstein aufgelöst sind. Mit dieser Probe verändert sich das feine Schwarz in Blau, und das schlechte in Grau. Wenn aber auch gleich die Farbe ein wenig verschossen wäre, so dürfte man doch nicht daraus schließen, daß das Probirte unächt gefärbt sey; denn gar oft bedient man sich zum Schwarzfärben der Galläpfel und des Vitriols, und diese gehen beim Probesude fort. Indessen muß doch der Grund unangegriffen bleiben.

Was Seide betrifft, so ist bei solcher die Probe der Aechtheit minder nothwendig. Der Stoff ist nicht so allgemein im Gebrauch: er ist mehr Bedürfniß des Luxus. Seine Farben fordern den größten Glanz und eine vorzügliche Lustrirung, und diese Eigenschaften bekommt man oft auf vollkommnern Fuß durch Unächtfärben, als durch Fein- und Aechtfärben. Durch letzteres lassen sich sogar gewisse Schattirungen und Farbenspiele gar nicht bewerkstelligen.

Die beste Methode, zu erfahren, ob

eine Farbe feſt und haltbar oder nicht ſey, beſteht freilich darin, daß man die gefärbte Waare 14 Tage lang der Sonne ausſetzt, und ſie von Zeit zu Zeit mit Waſſer befeuchtet: hält ſie unverändert die Farbe, ſo iſt ſie zuverläßig ächt.

Fard, ſ. Schminke.

Farenkraut, Farrnkraut, (Filix). Die Apotheker führen unter dieſem Namen Wurzeln von zweierlei Arten des Farrnkrautes. Die Wurzelſproſſen von der erſtern Pflanze ſind kräftiger, als die Wurzel ſelbſt. Beide ſind bitter von Geſchmack und gelind zuſammenziehend. Die dunkelbraune, auch recht ſchwarze, ſtruppige und ſtrunkige Wurzel iſt inwendig bläſſer, und über und über ſowohl mit knotigen oder knolligen Ueberbleibſeln der Blätterſtiele, als mit häufigen Faſern beſetzt. Die Pflanze hat einen erd aften, balſamiſchen, beſonders eigenen, ſehr merklich krautartigen Geruch, wenn ſie noch friſch iſt. Der Geſchmack iſt zuerſt etwas ſüßlich, und dabei nicht unangenehm; er fällt hernach ins Gelindbittere, und endlich ins Herbe. Die getrocknete Wurzel iſt in allen Stücken ſchwächer, und faſt ohne Geruch. Die Wurzel des ſogenannten weiblichen Farrnkrautes hat die Stärke eines Federkiels; ſie ſtreicht ſehr tief in dem allerunfruchtbarſten Sand- und Heideboden, worin ſie ſich in ganz einzelne, ſehr einfache Zweige theilt, und ſehr weit auslauft. Sie iſt auch weit gröber und zuſammenziehender, als die erſtere. Beide Wurzeln behören unter die guten eröffnenden und ſtärkenden Arzneien.

Farfara, ſ. Huflattich.

Fargues, eine Sorte von weiſſem Franzwein.

Farinzucker, heißt erſtlich der Caſſonadezucker, und dann auch die geringſte Sorte des raffinirten Zuckers, die noch ſchlechter in der Maſſe, und brauner von Farbe, als ordinairer Melis iſt.

Farowein, ein guter weiſſer portugiſiſcher Wein, der beſonders nach England ausgeführt wird.

Farrnkräuter, ſ. Farenkraut.

Faſan (Phasianus) eine ſchöne Art Geflügel mit prächtigen Federn, die für die Tafeln der Reichen und großen Herren ſehr geſucht wird. Der Hahn iſt ſo groß als ein gemeiner Haushahn; am Halſe und auf dem Rücken iſt er bläulich, und hat eine rothe Bruſt mit Schwarz gefleckt. Sein Schwanz iſt lang und niederhängend, mit rothen, braunen und grünlichen Federn. Die Henne iſt etwas kleiner, und ihr Gefieder gelbbraun mit Schwarz eingeſprengt. Böhmen liefert inſonderheit eine Menge Faſane nach auswärtigen Gegenden.

Faſchenſtahl iſt im Eiſenhandel Stahl, der in kurze Stangen geſchmiedet, in Bünde gebunden, und ſo zum Handel gebracht wird.

Faſolen nennt man auf Sicilien, auch wohl an andern Orten die weiſſen ausgehülſeten Bohnen der ſogenannten Türkiſchen oder Vitsbohne (Phaseolus vulgaris), die häufig in den Handel kommen, da ſie vornehmlich ſehr viel zur Schiffskoſt gebraucht werden; ſ. Bohnen.

Faßdauben, ſ. Dauben.

Faßholz heißt im Ruſſiſchen Handel das Eichenholz, welches zu mancherlei Arten von Fäſſern gebraucht u. nur von Riga mit einem Zoll von 196 Kopeken für das Schock ausgeführt wird.

Faßonnirte Zeuge ſind Zeuge (wollene oder ſeidene), deſſen eingewebte Figuren oder Bilder geradlinichte Umriſſe haben, und nur mit vielen Schäften und Fußtritten, ohne Zampel- oder Kegelzug hervorgebracht wurden.

Faulbaum, (Rhamnus frangula L.) Der Wohnplatz dieſes mittelmäßig ſtarken, 6 bis 10 Fuß hohen Strauche, oder ſchlanken Bäumchens, ſind Vorhölzer, wilde Gebüſche, Zäune und feuchte Auen. Die Rinde der Zweige iſt bräunlich, mit weiſſen Punkten beſprengt, und glatt, bei ältern Stämmchen aber wird ſie nach und nach graulich und rauh. Die Blätter ſind glatt, eyförmig, oberwärts glänzend dunkelgrün, am Rande ungezähnt, und wechſelsweiſe geſtellt. Die kleinen, weißgrünlichen, ſternförmigen Blümchen

brechen im Monat May hervor, erneuern sich aber den ganzen Sommer hindurch, und stehen zwischen dem Laube ganz nach oben zu, und zwar an sehr kurzen Stielen, dicht beisammen. Die Früchte gleichen in Gestalt und Größe den Wachholderbeeren; anfangs sind sie grün, hernach werden sie roth, bei völliger Reife endlich schwarz, auch von widrigem Geschmack. Das Holz ist weiß, leicht zu bearbeiten, in seinem Kerne röthlich oder hellroth, welche Farbe aber mit der Zeit dunkler wird. Ausserdem, daß die im Julius ausgehauenen, auf Ort und Stelle frisch geschälten und getrockneten stärkern und ältern Stämme, durch gehöriges Verbrennen, schöne Kohlen geben, (die den Hauptbestandtheil des besten Pulvers ausmachen, wozu sie wegen ihrer Feinheit und Leichtigkeit unter allen deutschen Holzarten am vorzüglichsten sind), so enthält auch die Rinde dieser Gewächse viel färbendes Wesen. Frisch und ohne Zusatz färbt diese auf Wolle schön gelb, das jedoch nach Verschiedenheit des trockenen Zustandes, der zugesetzten Laugen, und der schon anders gefärbten Zeuge, in eine röthliche, braune, grüne, und andere brauchbare, zum Theil beständige und feste Farbe verändert werden kann. Auch läßt sich von den unreifen rothen Beeren auf Wolle, besonders wenn sie schon zuvor mit Birkenlaub grün gefärbt worden ist, eine grüne Farbe erhalten, womit an manchen Orten allerhand Zeuge gefärbt werden. In der Midizin wird sonderlich die Rinde von der Wurzel gegen die Wassersucht gebraucht. Wenn sie frisch ist, erregt sie Brechen und Purgiren zugleich; trocken gebraucht aber nur das letztere. In beiden Fällen wird sie durch einen Zusatz von Zimmet, Ingwer oder dergleichen gemildert, und niemals allein gebraucht.

Faulmatten, eine Art kleiner runder oder viereckigter von Bast, Schilf oder Haaren zusammengeflochtener Decken, die man in Haushaltungen, wo es recht reinlich zugeht, vor die Saal- und Zimmerthüren legt, damit die Eintretenden sich die Schuhe daran abstreichen.

Fauvil, zu Marseille eine Art Sumach oder Schmack.

Favarge, ein weisser, auch rother Wein, der im Fürstenthum Neuburg gewonnen und stark ausgeführt wird.

Faveur, eine Gattung schmaler Bänder, welche die Fabriken zu Lyon und hie und da in Forez liefern. Sie sind beinah 5 Linien breit, und von allerlei Schattirungen und Farben.

Fayal, ein weisser Wein, der auf den acorischen Inseln gewonnen, und insonderheit nach Brasilien verfahren wird. Man unterscheidet ihn in Malvasier und Sekt.

Fayance, s. Fajance.

Fearnought, oder nothing-fear-Stuff, in England eine Art wollenen dicken Düffels.

Febrifuga, s. Tausendgülden kraut.

Fechy, s. Schweizerweine.

Federalaun, Federweiß, Schieferweiß, ein faseriger Talk, welcher sich weich anfühlt, und dem Amiantstein zwar gleicht, mit diesem aber doch nicht zu verwechseln ist. Er löst sich im Wasser nicht auf, und läßt sich auch schwer kalziniren. Man bringt ihn von der Insel Negroponte, aus Italien und von Almazarron in Murcia. Die Materialisten handeln damit. Der ächte besteht aus vielen geraden, sehr weissen und glänzenden Fäden, schmeckt säuerlich und zusammenziehend; s. auch Alaun.

Federball, s. Volant.

Federbarchent, s. Barchent.

Federblech, eine Art Bleche, die schwächer als Kreuz- aber stärker als Senklerbleche ausfällt.

Federblumen werden, gewöhnlich von Frauenzimmern, aus den Federn der Gänse, Kapaunen und Hühner verfertigt. Man rechnet dahin auch wohl die Federbüsche, Federmuffen u. d. gl. Die Hutfedern macht man vornehmlich aus Reiger- od. Reiher- und Straußfedern. Die Straußfedern sind die vorzüglichsten und besten zu jedem Gebrauch; s. Federn.

Federharz, s. Caoutchouc.

Federharzfirniß, s. Caoutchouc.

Federhüte, s. Hüte.

Federleinwand, bautzener Barchent ist eine Gattung sächsischer Barchente, woran die Kette von gebleichtem leinenen Garn, der Einschlag von feiner Baumwolle gemacht ist. Sie sind 5/4 breit, und halb geköpert. Sie unterscheiden sich vom andern Barchent dadurch, daß nach der Breite wechselsweise ein Streif geköpert, und ein anderer Streif wie Leinwand und ungeköpert zum Vorschein kommt.

Federmesser, s. Messer.

Federn, sind Bett- Schreib- oder Putzfedern, wovon die meisten theils von Gänsen, theils von Raben, Straussen und einigen andern Vögeln entweder roh oder schon zugerichtet zum Handel gebracht werden. Die Bettfedern werden von Gänsen, Schwanen und Ebererndten gesammelt. Die zartesten davon heißen Pflaumfedern, die andern aber Schwingfedern. Die letztere Art wird geschliessen, oder von den Kielen gerissen, und entweder besonders in die Betten gestopft, oder mit Pflaumfedern vermischt. Die Schwanfedern werden entweder ausgerupft und verkauft, oder es wird den Vögeln das ganze Fell abgeblasen, und zum Füttern der Brusttücher vornehmer Leute angewandt. Der größte Handel mit Gänsefedern wird aus Polen, Litthauen, Preussen, ꝛc. über Königsberg, Danzig, Memel, Elbing, getrieben.

Die Pflaumfedern oder Dunen, Daunen, die schwächsten dicht am Körper liegenden Federn, schicken sich ihrer großen Weichheit, Leichtigkeit und Elasticität wegen zu Polstern, Kissen und Betten weit besser, als thierische Haare und Wolle, sind aber nicht so häufig und deswegen theurer. Wasservögel geben die meisten und besten Daunen. Unter diesen Vögeln sind im nördlichen Europa die Gänse die größten und zahlreichsten, unter den Gänsen wieder haben die wilden Gänse vor den zahmen den Vorzug. Die Federn der Ebergänse sind am berühmtesten; s. Eiderdunen. Außerdem nutzt man dazu noch die Federn der Enten und Schwäne. Die größte Menge Federn liefern die verschiedenen Arten der Gänse in Deutschland, im nördlichen Europa und in einem Theile des östlichen Europa.

Am besten thut man immer, die Federn ungerissen in kleinen Partien von Landleuten zu kaufen und sie selbst verschleißen zu lassen, weil sie zu oft verfälscht, mit alten Federn untermischt, oft sogar mit feiner Kalk- oder Mergelerde vermengt werden, um das Gewicht zu vergrößern. Die meisten Bettfedern von Gänsen kommen aus Böhmen, Thüringen, Meklenburg, Pommern, Polen und Preußen in den Handel.

Die Federposen, Kiele oder Spuhlen, welche zum ordentlichen Schreiben dienen sollen, werden im Frühjahr von den Bauern und Hirten gesammelt, und an die Federposenfabrikanten oder Posenschraper verkauft. Diejenigen sind am besten, welche den Gänsen einzeln zur Mausezeit im May und Junius ausfallen; alle Federn der übrigen Jahrszeiten taugen zu Schreibfedern nicht, so wie auch diejenigen, welche man mit Gewalt aus den Flügeln todter Gänse auszieht. Ein jeder Gänseflügel hat nicht mehr als 5 zum Schreiben dienliche Federn. Die Eckpose, wovon in jedem Flügel eine befindlich, ist die kürzeste, härteste u. rundeste, aber auch die schlechteste. Sie heißt Ortpose; auf sie folgen 2 andere, welche Schlachtposen genannt werden. Diese behaupten den Vorzug vor allen andern; die 2 sogenannten Breitfedern stehen schon in der Güte unter ihnen. Man bemerkt, daß die Fahne der Federn an der einen Seite viel schmäler als an der andern ist, so wie auch, daß die hakigten Fasern viel dichter an einander hängen, und daß diese schmale Seite der Fahne an einigen Federn ganz und gar keinen, an andern wieder nach unten zu einen auswärts gekehrten Ausschnitt von Natur hat. Das letztere ist das Merkmal der beiden Schlachtfedern.

Digitized by Google

Für die rechte Hand, mit der wir schreiben, schicken sich die Federn des linken Flügels besser, weil sie eine bequemere Lage darin annehmen. Diese erkennt man, wenn man sie aufschneidet, und ihren Rücken nach unten zu hält, daran, daß die Oeffnung nicht gegen die rechte, sondern gegen die linke Seite, von der geraden Linie abweicht.

Der Fabrikant gibt den Kielen, mittelst heissen Sandes oder heißer Asche, wodurch alles in ihnen noch befindliche Fett herausgezogen wird, Glanz und Härte, auch zugleich 2 oder mehrere Streifen. Diese Spuhlen werden hernach gezogene Spuhlen der Kiele genannt. Eine gut gezogene Schreibfeder darf weder zu hart noch zu weich seyn. Man wählt diejenigen, die, wenn man sie an der Spitze zwischen dem Daumen und Zeigefinger drückt, etwas nachgeben. Die nach englischer Art gezogenen Federn sind durchgehends klar, so daß die Seele inwendig los ist, und hin und her läuft, wenn man sie schüttelt. Die holländischen hingegen bestehen in lauter großen Posen; es geht da der Druck des Zugs über dem Ort hin, wo man die Spalte an der Schreibfeder macht, ganz klar ab. Auch die hamburger sogenannten Seespuhlen werden unter vielen für die besten gehalten. Die letztern werden meistentheils durch heisse Asche zugerichtet; hierin liegt aber auch der Fehler, warum sie so oft Zähne bekommen. Selten wird die Asche die gehörige Wärme haben; sie wird entweder zu heiß oder zu kalt seyn. Im erstern Falle erweicht die Spuhle zu bald, und wird, statt daß sie hart werden sollte, zäher, und muß Zähne bekommen, da der Spalt keinen freien Aufsprung haben kann. Im andern Falle erweicht die Spuhle nicht genug, oder wenigstens durchdringt die Wärme nicht alle Theilchen derselben; sie bekommt daher nothwendig wieder Zähne. Am besten thut man, wenn man die Schreibfedern über dem Kohlenfeuer bearbeitet, und sich dabei folgender Vorsicht bedient. Zuvörderst ist dafür zu sorgen, daß die brennenden Kohlen keine Flamme geben; denn diese würde die Feder augenblicklich verbrennen. Indem man hernach die Feder über das Kohlfeuer hält, so bewege man sie geschwind hin und her, nehme sie oft vom Feuer, und fühle, ob sie durchaus und in gleichem Grade erweicht sey. Ist dieses, so hält man alsdann den Kiel, welcher den Rücken unter sich gekehrt haben muß, in der linken Hand, auf dem mit einem wollenen Lappen bedeckten Knie, oder auf einem mit einem Tuch bedeckten Tische; drückt mit dem Rücken eines breiten Messers oben auf den Anfang des Rohrs, zieht sodann den Kiel rückwärts darunter weg, und gibt ihm mit der Hand seine vorige runde Gestalt wieder, oder zieht ihn einigemal durch ein Tuch anhaltend hindurch. Alsdann streift sich das äusserste Häutchen davon ab, von dem Zusammendrücken aber entstehen durchsichtige Striemen. Wer sehr harte Spuhlen liebt, kann dieselben zweimal ziehen, und sie das erstemal auf dem Rükken, das zweitemal aber auf der Seite mit einem Messer überstreichen; nur darf dieß nicht gleich hintereinander geschehen, sondern die Feder muß vorher erkaltet gewesen seyn. Einige pflegen die Kiele bis an das Gefieder in heisse Asche oder heissen Sand zu stecken, dann in kalte Lauge zu tunken, wieder aufs neue in heisse Asche zu stecken, und ferner auf die gemeldete Art zu verfahren.

Gemeiniglich werden 25, 50 oder 100 Stück Federn in ein Bund zusammengebunden. Die Farbe des Bindfadens bezeichnet die Güte der Gebünde. Sie werden in folgende Sorten unterschieden: Extra großes Guth, ist die theuerste. Man kennt diese an dem rothfarbenen Bande. Ein solcher Pack oder Bund Federn besteht aus lauter großen, schönen und ausgesuchten Posen. Auf diese Sorte folgt: groß Guth, mit grünem und rothem Hanf umwickelt. Die Mittelsorte hat ein roth und grünes Band. Auf diese folgt Meßertra, ist kurz gebunden roth; klein Gelbband; klein Blauband; klein Roth, weitläuftig gebunden; und zuletzt die Ortposen, als die schlechtesten von allen.

Man bedient sich zum Schreiben, auf-

ler der Gänsefedern, auch der Federn vom Schwan, Trappvogel, dem welschen Hahne und von Raben. Königsberg führt viele sogenannte zehn- bis eilflöthige Kronfederspuhlen aus, und zwar meistentheils nach Frankreich und Holland. Abgezogene Kiele oder Gänsespuhlen nennt der Franzose Plumes hollandées, die Stockkiele, bouts d'âiles.

Die Bettfedern ziehet man bei uns vorzüglich aus Böhmen, oder auch aus Chursachsen. Die beste Addresse zu denjenigen aus dem erstern Lande ist Prag, woselbst man sehr gut geschliessene Federn einkaufen kann, wovon der Centner im Durchschnitt gemeiniglich 38 Thaler kostet. In Sachsen ist Naumburg der Ort, wo man sie am besten bekommt. In Thüringen, besonders in Riede und Hersleben, so wie auch im Dessauischen, werden im Monat August und September die gerauften Federn in den Dörfern und Vorwerken häufig durch Weiber, das Pfund zu 3 bis 6 Groschen, aufgekauft. Um Eisleben geschieht dasselbe; da wird das Pfund ungeschliessener mit 4 bis 5 Groschen, die geschliessenen mit 6 bis 7 Gr., und Pflaumfedern mit 7 bis 14 Groschen bezahlt. Zu Lommatzsch bei Meissen ist den 29. November der vorzüglichste Federmarkt, wohin die Landleute dortiger Gegend viel geschliessene und ungeschliessene Federn bringen, die aber meist aus der Hand verkauft werden, und keinen gewissen Preis halten. Es kommt dabei auf mehr oder weniger Zufluß von Käufern und Verkäufern an. In der Gegend um Dahme, Dobrilut und Jüterbock, ist der beste Federeinkauf von Martini an bis zum Advent. In Kirchhayn ist ein eigener Federmarkt den 9ten Oktober, wo die Waare guten Kaufs zu haben ist.

Frankreich zieht seine Federn aus Nivernois, Normandie und Guyenne. Zu Amsterdam handelt man die Bettfedern mit 6 Proc. Thara und 1 Proc. Sconto. Auch von Kopenhagen und St. Petersburg kommen viele Bettfedern zum Handel.

Mit Rebhühnerfedern, die zum Putz der Schwarzen dienen, wird nach der Guineaküste viel gehandelt. Straußfedern, die schon zugerichtet und fortirt sind, werden aus Afrika besonders von der barbarischen Küste geholt. Die meisten liefern Venedig, Livorno und Paris zum Handel. Sie werden nach Hundert, nach Dutzend u. auch nach dem Gewicht gekauft. Es gibt weisse, graue, braune, schwarze, glatte und gekräuselte. Die erstere Farbe ist die theuerste, die schwarze die wohlfeilste. Die Straußfedern sind ein Artikel, womit die Federschmücker und Putzhändler Verkehr treiben.

Die schönsten Straußfedern kommen aus Algier, wo man zur Gewinnung derselben Straußvögel unterhält, denen man im Junius und Julius die größten Federn ausrauft. Die kleinern, welche vom männlichen Strauße allemal schwarz, vom weiblichen aber nur grau sind, kann man blos erhalten, wenn die Vögel getödtet werden. Die schwarzen nennt der Franzose petit noir, die andern petit gris oder pointe plate. Schlechter sind die Federn aus Tunis, Alexandrien und von Madagaskar; die noch geringern gibt Senegal.

In neuern Zeiten haben in Afrika die Juden den ganzen Handel mit diesen Federn an sich gezogen; diese senden sie ihren Freunden in Livorno, von welchen sie nachher weiter verschickt werden. Man hat Federn das Hundert für 400 auch 200 und 100 Livres; die äussersten Schwanzfedern das Hundert zu 40 Livres. Die jungen und kleinen Federn, die der Franzose plumes vierges nennt, werden nach Pfunden zu 15 bis 40 Stück von Achten verkauft.

Alle diese rohen Federn verlangen noch eine mühsame Zurichtung. Sie werden mit Seife gewaschen, hernach in fast siedendes Wasser, worin feine Kreide zerlassen ist, eingetunkt, mit Indigauflösung etwas gebläuet, oder auch geschwefelt. Um sie zu frisiren, zieht man die Fahne oder den Bart unter einem stumpfen Messer über dem Finger hinweg. Die kleinen Federn, die selten schwarz genug sind, werden mit Kampescheholz und Vitriol gefärbt. Die ganz weissen nehmen nicht gern eine völ-

lige Schwärze, wohl aber die übrigen Farben an. Die rosenrothe ist durch Safflor, die grüne durch Curcuma mit Blau vermischt, hervorgebracht.

Die Straußfedern werden zu Livorno das Stück zu so und so viel Stück von Achten mit 3 Procent Sconto verkauft.

Italien, besonders Venedig, liefern auch viele Hahnenfedern, die nach Art der Straußfedern zugerichtet und gekräuselt sind. Diese werden eben so wie jene zur Verzierung der Hüte und Mützen verbraucht; indessen gelten sie schon viel weniger. Muffe und Palatine von Federarbeit liefert insonderheit Bologna und Genua.

Reigerfedern, fr. plumes de héron, sind von einem genug bekannten wilden Vogel; diese werden, besonders wenn sie schwarz, schön lang und fein gerade sind, nach der Levante verfahren, wo man sie theuer anbringen kann, weil die türkischen Großen ihre Turbane oder Hauptbinden damit schmücken, und weil diese Zierde daselbst ein Merkmal der Hoheit abgibt.

Noch müssen ein paar Gattungen Federn erwähnt werden, die zwar diesen Namen führen, aber im übrigen mit den eigentlichen Federn nichts gemein haben. Dergleichen Federn sind die eisernen oder stählernen Springfedern, die sich auf einen gewissen Druck biegen, sobald aber dieser nachläßt, wieder in ihre natürliche Lage zurückkehren. Ihr Gebrauch ist bekannt. Die Reißfedern, bekanntlich hohle Griffel von Stahl, Messing, Silber und Gold, worein man Bleistift, Röthel, und andere zum Zeichnen oder Schreiben erforderliche Dinge stecken kann, gehören auch hieher. Man hat z. B. messingene Fließ- oder Reißfedern, Plumes communes de laiton; mit dem Zeichen A. marquées A, und andern Zeichen; einfache und doppelte messingene Liniirfedern, Tire-lignes, simples et doubles; dergleichen Notenfedern mit 5 Zügen oder Rostrale, pattes de musique de 5 lignes, ou rastraux; messingene Pack- oder Schreibfedern, Plumes à écrire en laiton.

Federritten, eine Art geköperter blaustreifiger, 5/4 breiter Bettleinwand, oder Drillich, die zu Nördlingen und Kaufbeuren in Schwaben gewebt wird. Es ist eine wohlfeile Waare, von der die Elle nur 10 bis 12 Kreuzer gilt. Sie wird besonders nach Italien ausgeführt.

Federweiß, s. Federalaun.

Feh, Fehe, Fehwerk, Grauwerk, sind die Felle der russischen u. sibirischen Eichhörnchen, die in großer Menge zum Handel gebracht werden. Die Russen sind bekanntlich ungemein arbeitsam und erfinderisch in der Kürschnerei; aus einerlei Fell wissen sie mancherlei Gattungen von Pelzen zusammen zu setzen. Z. B. aus dem schmalen, sehr dunkeln Streifen, der über dem Rücken der Eichhörner befindlich ist, werden besondere Pelze verfertiget: von den Seiten und Bäuchen wieder andere, ꝛc. Diese Rückenstücke sind es, welche viel theurer als die Fehwammen oder Bäuche verkauft werden. Den Werth der verschiedenen Sorten dieses Pelzwerks setze ich hier bei, wie er vor einigen Jahren auf der Stelle in Rußland gewesen ist. Sibirisches Grauwerk, die Felle mit den Schwänzen, und die Waare von der feinsten Art, in Rußland Zakaminaja, die 1000 Stück, 120 bis 140 Rubel. Ein Sack mit 100 Stück des feinsten Grauwerks 24 Rubel; ordinaire Sorte 1/3 weniger. Fehwammen 1 Rubel 25 Kopecken bis 4 R. Schwarzes sibirisches Grauwerk, in Rußland Nisnagrodzki, wovon die Häute etwas kleiner ausfallen, die 1000 Stück 125 R. Ein Sack mit 100 Stück, worin lauter Rücken dieser Art enthalten sind, 12 bis 13 Rubel; die gemeine Sorte 12 bis 13 Rubel; Fehwammen von eben dieser Sorte 1 Rubel 25 Kopecken. Sibirisches Grauwerk, von Farbe minder dunkel, als das vorige, die Felle aber doch groß und schön haarig, das Tausend 80 Rubel. Ein Sack mit Rückenstücken, 6 bis 9 R. Ein Sack mit solchen Wammen 2 1/2 R. Kargopolsches Grauwerk, das noch weniger dunkel ausfällt, das Tausend 53 R.; ein Sack von 160 Fellen dieser

Gattung, 5 bis 7 R. Ein Sack des schwarzen Grauwerks, kleinere Rükken, aber doch schön haarig, 7 bis 9 R. Ein dergl. enthaltend lauter Kopfstücke, 4 bis 6 R.

Das Grauwerk überhaupt macht einen wichtigen Zweig des russischen Pelzhandels aus. Man rechnet, daß alle Jahr ein paar tausend Säcke und Ballen voll ausgeführt werden Ein großer Theil hiervon geht nach Polen, Holland, Deutschland, Ungarn und der Türkei. Auf den leipziger und frankfurter Messen wird damit ein ansehnlicher Handel getrieben.

Feigbohnen, Wolfsbohnen, weisse Lupinen, (Lupinus albus). Von allen bekannten Arten der Lupinen, die einen warmen Sandboden lieben, und bei uns zur Zierde der Gärten im Herbst und Sommer als fremde Gewächse jährlich erzogen werden, sind allein die Kerne von der weissen blühenden großen Gattung noch in den Apotheken im Gebrauch. Diese haben eine halbrunde, etwas eckigte Gestalt, eine weisse Rinde, und ein gelbes, mehligtes, unangenehmes und krautartig bitteres Mark, das unter die vier erweichenden und auflösenden Mehlarten gerechnet, und zu Umschlägen angewandt wird. Von Lupinen, die zur Kost der Schiffsleute dienen, liefert Sicilien eine große Menge, insonderheit von Catania aus, wie auch von Marsala u. Licata.

Feigen, (Caricae, Caricae pingues, Ficus passae offic.) sind die reifen und süßen getrockneten Früchte des Feigenbaums. Diese Gewächsart ist besonders auf den Inseln des griechischen Archipelagus, und des mittelländischen Meers, so wie auch in den Ländern, die an diesem Meere liegen, zu Hause. Da erreichen diese Bäume auch ihre natürliche Höhe und Gestalt, wachsen in freiem Felde und besonders in den Weinbergen. Es kommen davon nur die getrockneten Früchte, aber diese in ausserordentlicher Menge, zum Handel. Es gibt verschiedene Sorten derselben, z. E. große runde gelbe Feigen, die wir von Smyrna, eigentlich von Naseli und aus dem Archipelagus erhalten; große gelbe, runde genueser oder italienische Feigen, provencer oder marseillische, spanische, komtatsche und dalmatiner oder istrische. Die marseillische Feige ist unter allen provencer Sorten die köstlichste. Die weissesten werden am höchsten geschätzt. Es gibt lange und runde. Diese Gattung ist früher, jene aber häufiger zu haben. Die von Salernes sind auch weiß von Farbe, aber grösser von Gestalt; indessen ist doch das Mark, das sie enthalten, nicht so lieblich von Geschmack. Ihre Form ist rund. Aeusserlich sieht diese Sorte so gut als die vorige aus, steht aber schon viel weniger im Preise. Der Quintal kostet 6 bis 24 Livres auf der Stelle. Es werden hiervon viele 1000 Centner verfahren. Unter den violetten Feigen sind die sogenannten Moissounes und Belloues die vorzüglichsten. Sie sehen bläulich aus, sind rund, inwendig roth; ihre Haut ist sehr dünn, und insgemein aufgeborsten. Diese Gattung gewinnt man um Grasse, Draguignan, ꝛc. Auch die Herbstbarnissotes sind beliebt. Im Handel gibt man doch den weissen Feigen den Vorzug vor den violetten. Figues royales sind weisse provencer Feigen, die zwar nicht sonderlich fleischigt, aber gut von Geschmack, und rund gestaltet sind. Lange marseillische Feigen, heißen die Feigen aus dem Gebiet dieser Stadt, welche auswendig weiß, inwendig aber ziemlich roth aussehen, und eine glatte Haut haben. Feigen von Grasse oder Seyroles haben ein feines, gleichartiges Fleisch, und sind halb durchsichtig, so daß sie wie mit Zucker eingemacht aussehen. Blavettes sind auswärts violett, inwendig aber roth, und dabei vortreflich von Geschmack. Feigen aus der ehem. Grafschaft Venaissin und aus Avignon sind etwas schlechter, als marseillische, gehen aber doch in großer Menge nach Holland und den deutschen Seestädten, wo man sie Komtatsche Feigen nennt. Auf diese folgen die kleinen gelben und grauen Feigen aus Dalmazien, welche unter dem Namen der Trie-

ſter oder Venezianiſchen bekannt ſind.

Zwar erhalten wir auch noch aus dem Florentiniſchen und Neapolitaniſchen, von Mayorka und Malta, aus Spanien und Portugal, Sicilien, ꝛc. verſchiedene Sorten dieſer Früchte, allein ſie ſind für die Handlung ſchon weniger wichtig. Die meiſten liefern noch Valencia, inſonderheit Mallaga in Spanien und Faro in Portugal. Jene ſind meiſtens blau von Farbe. Unter den italieniſchen gibt man den römiſchen, florentiniſchen, neapolitaniſchen und kalabreſern den Vorzug; dieſe werden meiſtentheils in Körben zugeführt. Unter den franzöſiſchen ſchätzt man die kleinen weiſſen von Antibes, Frejus, Cannes, Ciotat und Toulon. Diejenigen, welche in großen Kabaſſen von 3 bis 6 Arobas aus Spanien, ſo wie auch aus Languedok ꝛc. kommen, ſind ſchon nicht ſo beliebt, und haben gemeiniglich eine zähe und harte Haut. Die aus den Inſeln des griechiſchen Archipelagus haben, wenn ſie recht friſch und noch neu ſind, einen vorzüglich guten Geſchmack. Die Feigen aus Dalmazien und Iſtrien kommen in kleinen Fäßchen von 5, 6, 10 bis auf 30 Pf. ſchwer, zu Markte; ſie werden uns von Trieſt, Fiume und Venedig zugeſchickt. Man handelt ſie ſo zu Venedig und Stajo. In den andern Städten aber kauft man ſie bei 100 Pf., mit 10 Procent Abſchlag fürs Holz. Zu Amſterdam werden die Faßfeigen mit 10 Procent, und die in Kabaſſen mit 4 Procent Tara gehandelt. Die ſmyrniſchen Feigen handelt man daſelbſt mit 14 Procent Tara und 2 Procent Sconto. Dieſe Früchte werden übrigens ſowohl zur Speiſe, als auch in der Arznei verbraucht. Beim Einkauf muß man nur ſolche wählen, die neu, wohl trocken, recht fleiſchigt, und von auſſen nicht weiß beſchlagen ſind. Die trockenen Feigen laſſen ſich in den ſüdlichen Ländern von Europa nur bis zum May wohl konſerviren. Das heiſſe Wetter, welches hernach eintritt, bringt die Frucht in Gährung, und läßt ihr alsdann nur einen widerlich ſüßen Geſchmack übrig.

Aus dieſen Früchten wird auch der bekannte Feigenkäſe verfertigt. Er kömmt aus Spanien und Portugal, u. wird aus den reifſten und beſten Feigen, mit geſchälten Mandeln, Haſelnüſſen, Pinien oder Pineolen, Piſtazien und allerlei Gewürzen vermengt, in Form eines Käſes zuſammengepreßt, und als Konfekt verſpeiſt. Das Holz vom Feigenbaum iſt geſchmeidig, und von blaßgelber Farbe. Die Büchſenſchäfter und Waffenſchmiede bedienen ſich deſſelben, weil es leicht viel Oel und Schmirgel annimmt, und ſich wohl poliren läßt. Man macht auch zuweilen von dem Stamme dieſes Baums, wenn er recht dick gewachſen iſt, Spillen und Preßſchrauben. Die Federkraft, welche ſolchem Holze eigen iſt, wenn man es völlig trocken hat werden laſſen, macht es dazu ſehr tauglich.

Feilen, ſind bekannte ſtählerne Werkzeuge, die zur Ausbildung und Glättung der Oberfläche faſt aller Metallwaaren die meiſten Künſtler und Handwerker nicht entbehren können. Sie gehören zum Eiſen- und Stahlwaarenhandel, und werden von den ſogenannten Feilenhauern, die ein beſonderes Handwerk ausmachen, und derer es vornehmlich in Nürnberg, Steyer, Solingen und Schmalkalden gibt, verfertigt. Dieſe wiſſen durch beſondere Handgriffe die Feilen ſo zu hauen und zu härten, daß ſie, obgleich ſelbſt von Stahl, dennoch die härteſten Stahlmaterien und andere Metalle angreifen und abnutzen können.

Unter den deutſchen Feilen zieht man die Nürnberger ihrer Güte wegen vor. Man hat deren von allerlei Gattung und Form; doch können ſie hauptſächlich unter ſechserlei Arten gebracht werden, nämlich unter runde oder Vogelzungen, halbrunde, flache, dreiekkigte, viereckigte, ſogenannte Meſſerfeilen oder Riffelfeilen. Man theilt ſie auch wohl nach dem Hiebe ab. Unter Hieb verſteht man diejenigen durchkreuzenden Einſchnitte, welche die Feile auf ihrer Oberfläche von dem Meiſſel erhält. Man ſagt daher: die Feile hat einen groben Hieb, wenn die Einſchnitte weit von einander ab-

Digitized by Google

stehen, dem Metall tief eingeprägt, und also auch mit einem groben Meissel gehauen sind. Das Gegentheil läßt sich nun hieraus leicht abnehmen. Den gröbsten Hieb erhält die Armfeile; auf diese folgen mit stufenweise abnehmenden Hieben die Handfeile, die Vorfeile und endlich die Schlichtfeile, welche unter allen den feinsten Hieb hat. Dies will so viel sagen, daß z. B. eine Armfeile einen weit stärkern Hieb hat, als eine Handfeile von derselben Größe; und so auch in eben dem Verhältniß bei den übrigen Feilen Was ihren Gebrauch betrift, so führen die Goldschmiede grobe, halblinde und linde Feilen; die Uhrmacher Schnaupen- Wälz- und Räderfeilen; die Bildhauer u. Tischler Holzraspeln, so wie auch unterschiedliche Gattungen von Sägefeilen, um die kleinen Laub- und andere Sägeblätter damit zu schärfen; ferner Spitzfeilen zur Schärfung der Hobeleisen, aufgeworfene Raspeln zu Bildern, und runderhabener zierlicher Arbeit. Die Schlosser, Cirkelschmiede, Windenmacher, und beinahe alle andere Handwerker, die in Stahl oder Eisen arbeiten, nicht weniger die Rothschmiede und die Messingarbeiter führen die sogenannten Arm- Stiel- Hand- und Bogenfeilen; die Büchsenmacher ihre Schlicht- und Vorfeilen; die Hufschmiede Hornraspeln; die Messerschmiede die Horn- Bört- u. Abrichtfeilen; die Nadler den Spitzring, (eine besondere Art dieser Werkzeuge, welche wie ein Ring gestaltet, und von aussen herum wie eine Feile gehauen ist; auf demselben pflegen sie die Spitzen von den Stecknadeln zu bilden). Endlich hat man auch noch die Justirfeilen, schattirten Feilen, u. dgl. Die größte Gattung der Feilen dient zum Raspeln des Färbeholzes.

Bis jetzt liefern England und Deutschland die meisten Feilen zum Handel. England hat zu Wimlington- Miller, vier Meilen von Newcastle, ansehnliche Feilenfabriken. Den englischen Feilen räumt man vor allen übrigen große Vorzüge ein, sowohl in Ansehung ihres Hiebes, als auch ihrer sonstigen Gestalt, des zu ihnen gewählten trefflichen Stahls und ihrer Härte. Nach den verschiedenen Arten derselben in Hinsicht ihrer Größe und ihres Gebrauchs hat man in England eigne Musterkarten, um sie insgesammt gleich mit einem einzigen Blicke zu übersehen. Die Engländer nehmen überaus guten Stahl zu ihren Feilen, und wissen ihn auch vorzüglich gut zu behandeln und zu härten. Mit den englischen Feilen läßt sich selbst federharter Stahl gut feilen, wie dies bei Verfertigung und Schärfung der Sägen erforderlich ist; ja man findet unter den englischen Feilen, hauptsächlich unter denen mit feinem Hiebe, solche, die fast unverwüstbar sind. Sowohl der stärkste, als der feinste Hieb der englischen Feilen ist durchaus gleichförmig. Der Hieb der feinen englischen Feilen hat vielleicht noch von keinem deutschen Feilenhauer in demselben Grade nachgeahmt werden können. Jeder englische Feilenhauer verfertigt auch immer eine Art Feilen, worin er natürlich eine große Fertigkeit erlangen muß, da hingegen einer und derselbe Deutsche Feilen von allen Sorten verfertigt. Bei den Engländern wird auch die Feile vor dem Hauen auf einer besondern Schleifmühle gut abgeschliffen. Auf einer solchen recht glatten Fläche muß der Hieb natürlich weit besser ausfallen, als auf einer rauhen blos abgefeilten. — Allerdings hat zur Vervollkommnung der Feilen auch die Feilenhauermaschine viel beigetragen.

Die Sorten Feilen, welche überhaupt zum Handel kommen, stehen nach der Güte ungefähr in folgender Ordnung; 1) die englischen, 2) die schmalkaldischen Schlicht- und ordinairen Feilen, 3) die großen steyerschen, 4) die köllnischen Strohfeilen. Der Kaufmann zu Schmalkalden pflegt die dortigen Feilen, so zu ordnen: 1) in viereckigte, worunter vorzüglich die Armfeilen gehören; 2) in dreieckigte; 3) in runde; 4) in halbrunde; 5) in

flache; 6) in dickflache; 7) eines Messerrückens breite; 8) sogenannte Vogelzungen; 9) in Raum- oder Nadelfeilen; die kleinste Gattung. Von No. 1. 2. 3, 4. 5. u. 9. werden nur Schlichtfeilen gemacht.

Von den ordinairen hat man 12 Nummern; von den Schlichtfeilen aber nur 10, doch geht man auch wohl bis 16 hinauf. Indessen verfertiget diese der Handwerksmann nicht gern, weil er weniger dabei seine Rechnung findet, als bei den gewöhnlichen. Jeder Meister hat sein eignes Zeichen, welches auf die Angel geschlagen wird, und wonach auswärtige Kaufleute und Abnehmer ihre Bestellungen machen. Frankreich und Spanien ziehen die benöthigten Feilen theils aus England, theils aus Deutschland, theils aus Forez. In Frankreich nennt man gros-carreaux und gros-demi-carreaux, dicke und schwere Feilen, die tief eingehauen sind, und zum Raspeln und Vorfeilen gebraucht werden. Es gibt auch linde viereckigte carreaux und demi-carreaux. Grosses carlettes, gebraucht man nach jenen. Die, welche schlechtweg carlettes heißen, sind linde Feilen. Carreaux und carlettes werden nach dem Gewicht gehandelt.

Die kärntner Waare hat allerhand Zeichen, mittelst welcher die Güte der einen Sorte von der andern zu unterscheiden ist, z B. ein †, welches die Mittelsorte, ferner ächte doppelt Schlüssel, die beste, und ordinäre †, u. d. m. Die von Steinbach bei Steyer haben zum Zeichen einen Baum, und den Buchstaben P; diese handelt man nach Bunden oder Packen jedes von 3, 6 u. 12 Stücken nach Beschaffenheit ihrer Größe.

Die Nürnbergischen Fabrikanten liefern Feilen für Schlosser, sortirte Feilen für Uhrmacher und Goldschmiede, sortirte Weißfeilen, Lappenfeilen u. d. gl.; dergleichen feine große und kleine Nadelfeilen; dergl. ordinäre große, mittlere und kleine; dergl. feine von 2 1/2, 3 bis 8 Zoll; Nadelfeilen von Nro. 4. bis 12.

Die deutschen für Frankreich bestimmten Feilen, welche gemeiniglich bei grosse carlette anfangen, sind in Bunden von 1, 3, 6 bis 12 Stück, nach Beschaffenheit ihrer Stärke. Die von 1 bis 6 Stück im Pack sind mit runden oder viereckigten Griffen, die übrigen mit platten. Die aus Forez werden Großweise gehandelt; hierunter gibt es aber keine mit glatten Stielen.

Im Clincailleriehandel mit Frankreich hat der Kaufmann noch zu merken, daß da vorkommen: Brillenfeilen, Limes à lunettes; Goldschmidtsfeilen mit dem Zeichen des Hahns, Limes pour orfévre, marque du coq; dergleichen mit flachem Stiel, eine Art Stroh feilen, à paillette; Lederfeilen, cuirs à rasoirs, noirs et rouges, pour affiler; Messerfeilen, limes à couteaux; Nadelfeilen, limes à aiguilles, Art Goldschmidtsfeilen; fein gehauene Schlosserfeilen, limes pour Serrurier, fintaillées; Schwanzfeilen, limes à queue; Spaltfeilen, limes fendantes, ꝛc.

Feilkloben sind kleine Schraubstöcke, welche man in der Hand halten kann, um Sachen, die gefeilt werden sollen, hinein zu spannen. Die Uhrmacher gebrauchen die kleinsten. Die englischen Feilkloben sind die besten. Viele erhält man aber auch aus der Schweiz; aus Nürnberg, Augsburg ꝛc.

Feine Grethe, s. Bocksborn.

Felbel, Fälbel, Felge, Velvet, Velveret, eine sammetartige Zeugart, die von Seide, Kameelhaar, Wolle, Baumwolle und dergl. gewebt wird. Die besten von den seidenen Sorten liefert Genua zum Handel; bei diesen sind sowohl Einschlag als auch Kette von lauter Seide. Die übrigen Arten macht man in England, Frankreich, in Deutschland zu Potsdam, Berlin, Leipzig, u. a. O. Bei dem seidenen Felbel, den man in Deutschland verfertigt, ist nur die Kette von Seide, der Einschlag aber leinenes Garn. Es gibt einfärbige, bunte, gestreifte, gemusterte, geblümte, schillernde, geflammte, und mehrere Arten solcher Zeuge. Wollener Felbel wird zu Berlin, hie und da in Sachsen, zu Magdeburg, im Reich, ꝛc.

Digitized by Google

häufig verfertiget. Die berliner Waare ist 3/4 der dasigen Elle breit und 30 Ellen lang. Der Gebrauch des Felbes ist bekannt; man füttert damit die Winterkleider, beschlägt Stühle damit u. s. w.

Feldandorn, s. Gliedkraut.

Feldcypresse, s. Jelänger jelieber.

Feldkümmel, Feldpolei, wilder Thymian, (Serpillum) ein niedrigwachsendes, gewürzhaftes Kraut, mit einblätterigen Blumen, die in einer stumpfen runden Aehre wachsen. Das Kraut sammt der Blüte wird in der Medizin gebraucht.

Feldmagsaame, s. Klapperrose.

Feldmünze, s. Ackermünze.

Feldpolei, s. Feldkümmel.

Feldrose, wilde Rose, Hundsrose, (Rosa canina) ein bekanntes Gewächs, das seinen Wohnplatz in hohen und niedrigen Gebüschen, und überhaupt in solchen Gegenden hat, die nicht bebaut sind. Es blüht im May. Auf die Blüte folgen eyförmige, glatte, scharlachrothe Früchte, die im September reifen. Man nennt dieselben Hayn- oder Hagebutten. Man pflegt sie, wenn sie reif geworden sind, einzusammeln. Man schneidet sie entzwei, thut die Samen und Kelche hinweg, trocknet das übrige, und verfertiget daraus Saucen und Brühen, Suppen u. dergl. Die jungen Blätter sollen so gut als chinesischer Thee zum Trank sich gebrauchen lassen. Auch dienen sie wenn sie einmal ausgewachsen sind, zum Gerben. Die jungen Triebe, welche zuweilen von einer kleinen Gallenfliege angestochen werden, pflegen dann in rauhhaarige und zottigte Beulen auszuwachsen, die in den Apotheken unter dem Namen Rosenschwämme oder Schlafäpfel, (Bedeguar officin.) bekannt sind. Diese werden als Mittel gegen den Stein und das Nierenweh angewandt. Auch die Früchte mit den Kernen dienen dazu. Die Blumen besitzen eine zusammenziehende Kraft. Diese gebraucht man nur äusserlich.

Feldzwiebel, Ackerzwiebel, gelbe Zwiebel, Vogelkraut, (Ornithogalum, auch Sisyrinchium) ein dauerhaftes Gewächs, dessen Zwiebel dem Saffran und Allermannsharnisch gleicht. Man hat ihrer vielerlei Sorten, die durch Setzlinge fortgepflanzt werden. Sie tragen einen kleinen, braunrothen Samen. Diese Art wächst gern auf solchen Stellen, die viel Sonne haben. Die Wurzel davon wird äusserlich, der Saft aber innerlich als Arznei gebraucht.

Fell, heißt bei Kaufleuten und Handwerken von den Thieren abgezogenen Bedeckung, welche auf verschiedene Weise zugerichtet wird. Eigentlich heißt Fell die Bedeckung von dem kleinern Schlachtvieh, von Schaafen, Lämmern, Kälbern und dergl. Die größern hingegen, worunter die von Schweinen, Böcken, Kühen, Ochsen, Eseln, Büffeln, u. s. w. gehören, nennt man Häute. Sie gehören theils zum Leder- theils zum Rauchwerkhandel. An einigen Orten gibt man ihnen mit Ocker eine gelbe Farbe, die aber das Fell härter macht, und ihm das Geschmeidige und Wollreiche benimmt. In unsern Gegenden werden die Felle auf mancherlei Art gefärbt. Man handelt sie nach Dächer oder Decher (10 Stück) auch wohl nach Duzzend, in verschiedenen Nummern und Sorten. Man bekömmt diese Waare von Breslau, Leipzig, Bautzen, Erlangen, Lübeck, Wien, Lüttich, Salzburg, aus England, u. s. w; s. auch Leder.

Fel vitri, s. Glasgalle.

Fenchel, (Foeniculum) ein Kraut, das besonders in Spanien, Italien u. Languedok, vornehmlich im Neapolitanischen und um Montpellier, gezeugt wird, aber auch in Deutschland an mehreren Orten, unter andern um Erfurt, Mühlhausen, und in andern Gegenden Thüringens, wie auch in Mähren, hie und da in Sachsen, Schlesien, ꝛc. gebaut wird.

Im Thüringischen ist der Preis des Fenchels in den verschiedenen Jahren sehr verschieden. Bei guter Erndte wird der Centner wohl um 3 Rthlr. bei schlechter um 14 Rthlr. verkauft. Das Kraut sowohl, als die Wurzel und der

Digitized by Google

Same haben eine sehr erwärmende balsamische und zertheilende Kraft, weswegen man sie häufig in der Medizin verbraucht. Italien liefert nicht allein eine vorzügliche Gattung roher Fenchelkörner zum Handel, sondern wir bekommen aus diesem Lande, auch, besonders aus dem Florentinischen über Triest viel mit Zucker überzogenen Fenchel zugeschickt. Der italienische Fenchel überhaupt ist größer von Körnern und gewürzhafter von Geschmack, als die andern Sorten. Guter Fenchel muß frisch, großkörnigt und dick seyn, auch einen süßen und angenehmen Geschmack geben. Der Artikel wird von Destillirern, Branntweinbrennern ꝛc. sehr häufig verbraucht. Von 12 Pf. Fenchelsamen erhält man 4 bis 5 Unzen Fenchelöl. Der Meerfenchel in Frankreich, Passepierre, wird da zu Lande entweder für sich allein, oder mit den Kapercornichons und kleinen Gurken in Essig eingelegt, und so weit und breit verfahren. Fenouillette heißt zu Montpellier und Cette der Fenchelbranntwein, der von da in großer Menge ausgeht.

Fenchel, wilder, s. Sau-Fenchel.

Fenchelholz, s. Sassafraß.

Fenugreck, s. Bockhornsame.

Ferandine, Ferrandine, auch Burail genannt, ein leichtes halbseidenes, französisches Zeug, dessen Kette von Seide, der Einschlag aber nur von Schaafwolle, auch von Kameelhaaren, leinenem Garn oder Baumwolle gemacht wird. Der Einschlag ist bald gezwirnt, bald ungezwirnt. Es ist eigentlich eine Art schlechten Moirs oder sogenannten Pou. Das Zeug wird von viererlei Breite gewebt, nämlich 1/2, 9/16, 7/16 und 3/8 Stab breit. Die Seide, welche man dazu gebraucht, muß entweder durchaus roh, oder durchaus abgesotten seyn, ohne Vermischung der einen Art mit der andern. In der Länge hält dieser Artikel 60 bis 70 Stab.

Ferkleinkraut, s. Gänsedistel.

Fernambuk, nennt man die beste und theuerste Sorte des Brasilienholzes, das in großen Stücken über Lissabon, Oporto, Cadix, London u. Amsterdam zum Handel gebracht wird. Es ist auswendig gelbbraun, inwendig lichtroth, und dabei schwer und ziemlich hart. Von den Stämmen der Bäume wird nur der inwendige Kern, eines Menschenbeins dick, zum Handel geliefert. Es führt den Namen von der Stadt Pernambuco in Brasilien, wo es häufig wächst. Sein Verbrauch ist zur Färberei. Mehrere Arten des Fernambukholzes oder Brasilienholzes kommen von der Caesalpinia Brasiliensis; das Sapanholz aber erhält man von der Caesalpinia Sapan. Das eigentliche Fernambukholz ist die beste Sorte des Brasilienholzes (der allgemeine Name aller genannten drei Holzarten. Das Fernambukholz läßt sich gut poliren, daher es auch zum Fourniren, zu manchen artigen kleinen Sachen, z. B. Bogen der Violinen, ꝛc. dient. Es färbt zwar schön roth; die Farbe davon ist aber nicht beständig; doch besitzen jetzt manche Färber das Geheimniß, mit Zusätzen von Salzen und metallischen Substanzen die Farben fest zu machen. Das Fernambukholz ist ein Monopol, indem es die Krone Portugal auf gewisse Jahre an inländische Kaufleute, und zwar an das Haus Mellish et de Visme zu Lissabon, überlassen hat. Dieses bezahlt dafür einen festgesetzten Preis, und läßt es den Handelsleuten wieder mit einem ansehnlichen Vortheil ab. Man bringt dieses Holz entweder ganz, geschnitten oder geraspelt zum Handel; die letztere Sorte ist die schlechteste, und gemeiniglich mit geringerm Holze vermischt.

Fernglas, Ferngläser, fr. lorgnettes, verres pour vüe baise, nennt man Glaslinsen, gewöhnlich eingefaßte, durch deren Hülfe man ferne Gegenstände deutlicher erkennen und beobachten kann. Ein solches Glas ist entweder nur auf einer Seite, oder auf beiden zugleich hohl geschliffen. Je kurzsichtiger man ist, desto hohler muß auch das Glas geschliffen seyn. Die nürnberger, fürther und augsburger Kaufleute haben solche Gläser von allerlei Art,

Digitized by Google

in Horn, Schildpat, Holz und Silber gefaßt, mit Futteralen versehen u. s. w. Die meisten werden in Fürth, Schwabach und Nürnberg gemacht; s. auch Brillen.

Fernröhre, Teleskope sind auch ein Gegenstand des Handels, besonders der Engländer (die sie fabrikenmäßig verfertigen), der Franzosen, der Nürnberger, Augsburger 2c. Es gibt zweierlei Hauptarten von Fernröhren, womit man entfernte Gegenstände deutlicher und unter einem größern Sehewinkel als mit bloßem Auge erblickt, nämlich dioptrische Fernröhre oder Fernröhre (Tubi) schlechthin, welche blos aus Gläsern bestehen, die in der Röhre sich befinden, und Spiegelteleskope, Reflectoren, welche aus Gläsern und Spiegeln zusammengesetzt sind. Unter den dioptrischen Fernröhren zeichnen sich die Dollondschen oder achromatischen Fernröhre, deren Gläser keine Farben und daher keine Undeutlichkeit bewirken, vorzüglich aus. Dollond der jüngere in London verfertigt noch immer die trefflichsten Werkzeuge von dieser Art zu unterschiedlichen Preisen. Unter den Spiegelteleskopen sind die Herschelschen am berühmtesten, nicht blos diejenigen, welche Herschel in England selbst verfertigen läßt, sondern wie sie auch von einigen geschickten deutschen Künstlern in Stuttgart, Berlin, Hannover, Leipzig, Gotha 2c. verfertigt werden. Kleine Taschenperspective, Operngucker 2c. kommen sehr häufig von 1 bis 20, 30 und mehr Gulden das Stück aus Nürnberg, Paris, London 2c. Die Röhren sind entweder von Holz mit Leder überzogen, oder von Messing und überfirnißt, mit Fischhaut bezogen, oder plattirt, oder ganz von Silber u. s. w.

Feroléholz, fr. bois de férolé, ein hartes, weichlöcheriges, poröses Holz, das zwischen seinen Fasern viele harzige und glänzende Theilchen hat. Es ist schattirt, oder mit Wellen, wie mit Adern durchzogen. Es hat mannigfaltige Farben; denn bald ist es roth mit gelben Adern, bald dunkelroth mit einer grauen Olivenfarbe. Es sieht gleichsam wie durchsichtig aus, wodurch dessen Werth sehr erhöht wird. Die Tischler gebrauchen es zu ihren ausgelegten Arbeiten, und können durch Veränderung und verschiedene Richtung des Schnittes seine Zeichnung ungemein vermannigfaltigen. Es nimmt in allen Fällen eine gute Politur an. Man bringt diesen Artikel von den französischen Antillen, so wie von Cayenne zum Handel, und nennt ihn auch Satineholz.

Ferrum, s. Eisen.

Festonstressen, heißen die doppelten, ausgebogten, gemusterten und an der einen Kante oder an beiden durchbrochenen Galonen.

Fettstein, s. Speckstein.

Fettthon, s. Bolus.

Fettwaaren, nennt man im Handel gewisse fettige Artikel, als Speck, Thran, Butter, Talg, Lein-, Hanf- und Rübsenöl, Baumöl, Nußöl, Käse, Theer, Terpentin und andere ähnliche Sachen mehr, wovon unter eigenen Artikeln ein Mehreres zu ersehen ist.

Feuergewehre, s. Gewehre.

Feuerspritzen, s. Spritzen.

Feuerstähle, s. Stahlwaare.

Feuersteine, Flintensteine, pierres à feu, pierres à fusil, sehr harte Kiesel, die auf einer Seite wie scharf geschliffen aussehen, aber eigentlich nur gespalten, und aus freier Hand geschlagen werden. Man findet das Material dazu in den Kreidebergen Frankreichs, Englands, Deutschlands und Dänemarks, in Adern von beträchtlicher Dicke; sie stecken in diesen Kreidegebirgen wie in ihrer Mutter. Kein Land besitzt aber davon eine so große Menge, als Frankreich, insonderheit das ehem. Champagne, Picardie und Berry. Kein anderer Feuerstein hat die Eigenschaft in so hohem Grade, sich in keilförmige Gestalten schlagen zu lassen, als der französische, weil die andern bei Ansetzung des Meissels und Hammers in vieleckige Flächen zu brechen pflegen. Man verfertigt auch in andern Gegenden Feuersteine, z. B. im welschen Tirol, aus eisenhaltigem Gra-

Digitized by Google

nit oder Achat, aus Hornstein, ꝛc., im Würtembergischen, auf dem Schwarzwalde, in Schonen, Sachsen, England, u. s. w. Viele von den letztern werden nicht geschlagen, sondern geschliffen, und kommen daher theurer zu stehen. Frankreich zieht seine Feuer- und Flintensteine meistens aus Berry, und zwar von St. Agneau und Meusne. Man unterscheidet sie in Boucanières à cul long, die theuerste Sorte, von welcher das Tausend gewöhnlich 6 Livres gilt; hierauf folgen superfines, petites fines, blondes, grandes fines, palettes und grises. Die zweite Gattung heißt Pierre à fusil à deux bonts, worauf grande oder petite belle, und petite ohne Zusatz folgen. Pierres à pistolet, Pistolensteine, werden in grandes moyennes und petites unterschieden. Die zuerst genannten dienen zu Jagdflinten, und haben einen langen Heft, sind auch unter allen am vorzüglichsten zugerichtet. Den andern fehlt die vollständige Zurichtung des Heftes. Man packt sie in alte leere Weingebinde, in deren jedes 25,000 bis 30,000 Stück von den großen, oder noch einmal so viel von den kleinen oder Pistolensteinen gehen. Im Innern Deutschlands zieht man diesen Artikel von Sonnenberg im Koburgischen, von Nürnberg, ꝛc. Auch bei Stevensklint auf Seeland werden viele Feuersteine geschlagen, und häufig verfahren. In Holland, zu Frankfurt am Mayn, und in den Handelsstädten am Rhein sind von dieser Waare starke Niederlagen vorhanden.

Feuerzeug, fr. boites à batte-feu, ou briquets avec boites de fer blanc, bekanntlich eine von Holz, Eisenblech, Messing u. d. Materien verfertigte Büchse, worin man die zum Feuermachen dienlichen Dinge aufbewahren kann. Es ist ein Artikel der Eisenkrämer und derjenigen, die mit Nürnberger Waaren handeln.

Auch die Phosphor-Feuerzeuge, Peylaischen Lichtchen oder Turiner Kerzen kommen, in blechene Büchschen eingeschlossen, zum Handel. Sie sind aber eine gefährliche Waare, die man nicht ohne große Vorsicht führen kann. Besser sind die seit einigen Jahren aus Frankreich gekommenen Chemischen Feuerzeuge mit Hölzchen, die man blos in eine Flüssigkeit (Vitriolsäure) taucht, welche in einem verschlossenen gläsernen Fläschgen befindlich ist; und die Pneumatischen Feuerzeuge oder Molletschen Pumpen (Briques pneumatiques), metallene, vorzüglich messingene, 1/2 oder 1 Fuß lange Röhrchen mit einem Kolben, durch den man mittelst der Zusammenpressung der Luft Zunder entzündet. Man erhält sie aus Paris, Nürnberg, Berlin ꝛc.

Feuilles, hat im französischen Handel verschiedene Bedeutungen. Man versteht darunter erstlich die dünnen Späne der feinern Holzarten, welche zur eingelegten Arbeit angewandt werden; und dann nennt man feuilles de Vermillon sehr dünne und feine papierne Blätter, die in der Mitte mit Schminke belegt sind, und zum Färben der Haut gebraucht werden.

Fez, im Morgenlande und insonderheit in der Levante, die wollenen Müzzen, welche die Orientalen unter dem Turban tragen. Die Gattung von Tunis ist die feinste und dichteste. Man macht diesen Artikel zu Marseille und in andern Gegenden häufig nach, allein diese Art ist schon geringer und weniger beliebt. Man handelt sie nach Dutzend Stücke. Je größer, feiner und gedrungener die Waare gearbeitet ist, desto mehr gilt sie.

Fiammette, ist in Frankreich zuweilen der Name des gutgefeuerten Indigo (Indigo cuivré), Indigo, bien en cuivré.

Fichte, Fichtenbaum, Feichte, Rothtanne, Harztanne, Pechtanne (Pinus, Abies rubra) fr. Pin, ein hoher Baum in unsern Wäldern, der zum Nadelholze gehört, und durch seine aufrechtgehende Zweige vom Kieferbaume zu unterscheiden ist. Er übertrifft alle unsere einheimischen Arten an Höhe, verlangt eine erhabene rauhe Lage, einen trockenen, steinigten, mit etwas Lehm- oder Dammerde vermischten Boden, und erreicht alsdann nicht selten eine Höhe von 80 bis 100 Fuß. Die Fichte trägt zum Unterscheidungszeichen länglichte, un-

Digitized by Google

terwärts hängende Früchte oder Zapfen, und statt der Blätter einzelnstehende, schmale, fast vierseitige, etwa 1/2 Zoll lange, zugespitzte, steife Nadeln, die anfangs unordentlich um den Zweigen stehen, und ihnen eine walzenförmige Gestalt geben, sich aber mit der Zeit mehr in 2 Reihen theilen. Die Rinde des Stammes ist in der Jugend glatt, erhält aber im Alter Risse, und hat eine bald mehr bald weniger dunkelbraune Farbe. Des dichten Wuchses, und der Winter und Sommer hindurch grünen Nadeln wegen, ist dieser Baum vor vielen andern Bäumen zu lebendigen Zäunen, Winterlustgebüschen und Alleen gut. Die stärksten, gehörig ausgewachsenen Stämme liefern ein langes Schiffs-Zimmer- Bau- und anderes Nutzholz, das dem Eichenholze in Ansehung der Stärke und Tragbarkeit noch vorzuziehen ist; nur muß man es vor dem Wetter, so wie auch vor dumpfigen Orten, wo es Feuchtigkeit anzieht, zu verwahren suchen, weil es da leicht Risse bekömmt, und hernach verdirbt; dagegen ist es im Trokkenen um so viel dauerhafter. Man verfertigt aus den Bretern, die durchaus weiß und leicht sind, auch sich schön glatt hobeln lassen, verschiedene musikalische Instrumente, und bedient sich überdies derselben zum Auslegen, zu Blend- und Paneelwerken, Schränken, Tischen und mehreren Geräthen. Das schwächere Holz kann zu Pfählen, Latten, Schindeln und dergl., so wie auch zum Brennen und Verkohlen genutzt werden, doch ist es zu dieser Absicht geringer als Föhren- und Tannenholz. Aus den mit Asche im Wasser gekochten, langen und dünnen Nebenwurzeln wissen die Lappländer Stricke und schöne Körbe zu machen, die häufig nach Schweden geschickt werden. Mit der Rinde werden in Schweden und Rußland Dächer gedeckt; auch werden sehr leichte Fahrzeuge daraus gemacht. Aus den jungen Zapfen dieses Baums pflegt man das bekannte Tanzapfenöl, und aus dem weißgelblichen Harze, das durchs Aufreissen oder Abschälen der Rinde des Stamms oder der größern Aeste erhalten wird, Pech, Geigen- oder Schusterharz, eine Art Colophonium, Theer und andere Produkte zu ziehen. Indessen ist auch so viel gewiß, daß alles Harzholz durchgängig weit schlechtere Kohlen, schlechteres Brenn- Bau- und Nutzholz gibt, wenn es lange vorher auf Harz benutzt worden ist. Die Rinde gebrauchen die Lohgerber zum Garmachen der Häute.

Aus Norwegen kommen viele fichtene Breter zum Handel; aus Schweden, Finnland und Wiburg fichtene Dielen, so auch von Königsberg, Memel und Danzig fichtene Planken, Balken, u. dgl. Diese Artikel liefern jetzt auch Nordamerika, besonders Pensylvanien, Carolina, Virginien und Maryland in grosser Menge. Auch aus dem Fichtelberge kommen viele fichtene Holzwaaren, insonderheit Breter, Dielen und Latten, den Main und Rhein hinab nach Holland zum Handel. Stettin gibt fichtene Balken, die 40 Fuß lang, 14 Zoll breit und 12 Zoll dick sind, und verhandelt sie nach Fuß. Die Balken von Memel sind 10 bis 24 Zoll ins Q. dick, 18 bis 50 Fuß lang, und werden entweder nach ordin. englischen oder nach Kubikfuß gehandelt. Die danziger fichtenen Balken sind 10 bis 50 Fuß lang, 9 bis 18 Zoll dick, und werden nach Kubikfuß gehandelt; die fichtenen Breter sind 12 bis 44 Fuß lang, 1 bis 5 Zoll dick, und 10 bis 16 Zoll breit. Die Tischler gebrauchen die fichtenen Breter zu vielen gewöhnlichen Haus- und Zimmergeräthen, zu Fenstern, Thüren u. dergl. Der Schiffszimmermann nimmt das Holz zu den Planken schlechter Kähne; der Böttcher zu kleiner Faßbinderarbeit, z. E. zu Eimern, insbesondere die weisse Sorte. Das Holz von der Fichte hat merkliche Fasern und läßt sich leicht spalten; es ist aber dem Wurmstich unterworfen, und wird leicht blau. Daher muß der Werkmeister zu guten Hausgeräthen das ansehnlichste Fichtenholz aussuchen, und die blauen Stellen ausschneiden.

Ficus, s. Feigen.

Fieberkraut, Fleckenkraut, blauer Augentrost, (Scutellaria, Lysimachia) eine Pflanze, die in wässerigen Niederungen, in den Erlenbüschen, an den Teichen, Gärten und Rändern der

Digitized by Google

meisten stehenden und fliessenden Wasser überall gemein ist, und durch ihre kriechende Wurzel ausschweifend wuchert; sie ist dauerhaft und beständig, und steht lange Zeit im Jahr unter Wasser und Eise. Der Geruch des frischen Krautes ist sehr flüchtig, schwach, und dem Scordienkraute oder Knoblauch ähnlich. Es wird unter den bittern Arzneimitteln, im trocknen Zustande gebraucht.

Fieberrinde, s. Chinarinde.

Figuren. Im Handel mit kurzen und nürnberger Waaren, kommen vor: drehende Figuren, figures tournantes; klingende und sich bewegende dergleichen, oder Leyerwaare auf Band, figures sonnantes et marchantes sur un ruban; zinnerne zu 1/2 u. 1/4 Pf. in Schachteln, als Reuter, Fußknechte, Jagdstücke, Schäfereien, rc., figures d'étain, consistant en Cavaliers, Soldats à pied, Chasses, Bergeries, etc. en boîtes de 1/2 et 1/4 de Livre.

Figures de Chimay, nennt man niederländische Spitzen, welche zu Chimay im vorigen niederösterreichischen Hennegau verfertigt werden, und ihres guten Ansehens und ihrer Dauer wegen sehr im Rufe sind.

Fil oder Fil de France, in Frankreich das Garn, welches vom Flachs oder Hanf im Lande gesponnen ist. Es macht einen wichtigen Zweig des französischen Handels aus. In den meisten Provinzen Frankreichs wird zwar häufig Garn verfertigt, es reicht aber dennoch zum Verbrauch der inländischen Manufakturen nicht zu. Man führt noch viel aus Flandern, Deutschland u. Holland ein. Unter denen, welche Frankreich selbst liefert, sind die nachfolgenden Sorten die vornehmsten: Fils-bas-brétons, auch fils de Cologne genannt die man zu Morlair im ehem. Bretagne verfertigt. Sie werden nach verschiedenen Nummern u. Pfundweise gehandelt. Fil de Bourgoin, ist gesponnener Hanf zu Cottoninis oder Segeltüchern, die zu Bourgoin, Cremies u. in andern Orten der ehem. Provinz Dauphine gesponnen wird. Hierunter ist fil - bâtard, die geringste Sorte; darauf folgen fil moyen, prin-fin, sur-fin, passé-sur-fin, quatre fois-fin und cinq fois-fin, deren jede, von unten anzufangen, 4 Livres mehr als die andere gilt. Die Waare ist in Ballen von 220 Pfunden, und wird nach Quintals gehandelt. Ihr Verbrauch ist größtentheils in den Fabriken zu Marseille. Fils de Brétagne, werden von Rennes ausgeführt, und bestehen eigentlich in Zwirnsorten, die in verschiedenen Gattungen der Feinheit ebenfalls bei Pfunden gehandelt werden. Fils de Guibray oder de Moche, sind von Flachshecde, auch von verschiedener Feinheit, und werden insonderheit zu Mützen und Strümpfen verarbeitet. Fils de Lille, rysler Garne, sind von zweierlei Art, die eine, auch fil d'Epinay, genannt, handelt man Dutzendsweise und nach gewissen Nummern; Nr. 14. bezeichnet die allergröbste Sorte, und nach Verhältniß der Feinheit nimmt die Waare zu, wie die Nummern steigen; dies geht so fort bis auf Nr. 300. Fils en boignée, ist die zweite Art der rysler Garne; auch diese werden Dutzendweise gehandelt; allein die Nummern fangen von 3. an und steigen bis 40. Die letztere enthält das feinste Garn. Fils de Flandre sind gröberer Art als die vorige Gattung. Fils bis en trois oder à gants bis, werden zum Nähen, Zusammensetzen der Handschuhe, u. dgl. angewandt; diese Sorte ist verschiedentlich gefärbt. Fils à marquer, bon teint, sind ächt gefärbte Garne, die zum Zeichnen, Sticken, u. dgl. dienen. Man handelt sie bei Groß und Dutzend, und nennt sie auch wohl Filets. Die meisten von diesen liefern Rysel, sowie Auvergne. Fils de paquet sind Garne, welche zu Remberviller in Lothringen gemacht, und auswärts in Menge abgesetzt werden. Jedes Packet enthält 16 Strehnen, jede Strehne 96 Fäden. Diese Art kommt in Güte und Feinheit dem rysler Garne gleich; der größte Theil wird nach Lyon und andern französischen Manufakturorten verfahren. Fil rétors, heißt der eigentliche Zwirn. Dieser wird meistens über Rennes gezogen, ist zum Theil gefärbt, und geht besonders nach Spanien und England. Fil de Paimpont ist das nämliche,

Digitized by Google

was Fil de Bretagne ist, eigentlich ein schneeweisses Leinengarn, das besonders zum Stricken und Wirken feiner Mützen und Strümpfe gebraucht wird.

Fil d'archal, heißt im französischen Handel auch der Stahl- oder Eisendrath. Fil de Caret, das Kabelgarn; Fil de caret fin, das Liengarn; Fil à ralingue, Leikgarn; Fil à gargousse, Kardusgarn; Fil à mèche, Dochtgarn; Fil raz, Fil tors, dralles Garn; Fil de Madragues, Espartogarn; Fil glacé, der Lahndrath; Fil d'étoupe, das Werggarn; Fil à carde, der Krätzdrath; Fil de Boulogne, Paternoster- oder Kränzdrath.

Filago, s. Ruhrkraut.

Filagrama, s. Filigrainarbeit.

Filatrice, hat in Frankreich zweierlei Bedeutungen. Man versteht erstlich darunter die Floretseide, und auch ein Zeug, dessen Kette von Seide und der Einschuß von Florett gemacht wird. Es kommt dem Papelin sehr nahe, und ist 1/2 bis 5/8 Stab breit.

Fil de Forez, französische Garne, die aus Niederbretagne, besonders von Quintin kommen, und zu Strümpfen und Handschuhen verarbeitet werden.

Fil d'Epreuve, eine Art Guingasleinen, die zu Rouen und Harlem verfertigt, und in großer Menge nach Amerika verfahren werden. Man hat ihrer von unterschiedlichen Sorten und Nummern. Sie werden auch in Deutschland nachgemacht. Es sind eigentlich die Buchleinen. Die französischen sind 5/8 Stab breit.

Fil retors, ist farbiger und weisser Zwirn, der um der kleinen Stadt Vercherel in Bretagne verfertigt, und über Dinan und Rennes verfahren wird.

Fil de Sayette heißt in Frankreich die gesponnene Wolle, die aus Flandern zugeführt wird. Wir nennen sie Soygarn. Es gibt davon zweierlei Gattungen, wovon die eine filés rases, die andere aber filés mols, genannt wird. Man unterscheidet diese auch noch in superfins und petits fins. Die erste Sorte wird von den Zeugmanufakturen zu Amiens und in der Nachbarschaft verbraucht; die andere dient zu Strümpfen, Possamentirarbeiten, Knöpfen, u. dgl.

Filet de Caragach, zu Marseille und im levantischen Handel die feinste Sorte des morgenländischen baumwollenen Garns. Sie kommt von Smyrna, und ist in großen Ballen von verschiedenem Gewicht.

Filetnadeln, s. Nadeln.

Filicula, s. Engelsüß.

Filigrainarbeit, fr. Fil de grain, Filigraine, nennt man goldene und silberne Verzierungen aus feiner krauser Cantille, aus schneckenförmig gewundenen Silber- und Goldfäden zu Laubwerk durcheinandergezogen, hin und wieder auch zusammengelöthet, auch an manchen Stellen in kleine Kügelchen zusammengeschmolzen, und bey mancherley Kunstsachen angewandt. Viele Gold- und Silberarbeiter in London liefern diese Waare noch immer in größter Vollkommenheit. Auch in Paris, Nürnberg, Augsburg ꝛc. gibt es Meister in dieser Kunst, die indessen lange nicht mehr so geschätzt wird, wie ehedem.

Filins, wollene Serschen, die zu Pithiviers in Frankreich gemacht werden, und 1/2 Stab breit sind.

Filipendula, s. Steinbrech.

Filius ante patrem, s. Huflattich.

Filix, s. Farnkraut.

Filo ad un dente, zu Neapel, eine Art Mantinotaffet, 3 Palmi breit, und von sogenannter Scomigliaseide gewebt. Das Zeug sieht einem seidenem Schleyer ähnlich, daher ihn der Italiener auch hie und da Velo sengro nennt.

Filo d'Angora, in Italien und im Oesterreichischen das gesponnene Ziegenhaar.

Filoselle, im französischen Handel eine Art Florettseide, welche vom Ausschuß der guten Seide mit der von schlechten Cocons abgehaspelten zusammengesponnen wird. Man erhält sie kartenweise größtentheils aus Italien.

Filotti, zu Livorno eine Gattung großer Corallen, welche in 6 Nummern von 1. bis 6. zum Handel gebracht wird.

Filz, fr. feutre, wird von den Hut- und Filzmachern aus grober und feiner Wolle, oder allerlei weichen Haaren zu-

igitized by Google

sammengeschlagen und zusammengedrückt, und meistentheils zu Hüten, Filzschuhen, u. dgl. angewandt. Der Filz entsteht eigentlich, wenn man Haare von gewissen Thieren, die entweder eine natürliche Krümmung haben (wie Wolle) oder denen man eine Krümmung durch Beitzen gegeben hat, unregelmäßig nach allen möglichen Richtungen in einander verschlingt. Er unterscheidet sich also sehr auffallend vom Zeuge. Die Alten hatten Filzkleider und Filzmützen. Jetzt macht man auch sehr viele Filzsohlen, die man des Winters in Schuh und Stiefel legt. In Ungarn macht man hie und da Filz, der sowohl zu Hüten und Mützen, als auch zu Regenmänteln verbraucht wird, dieser ist, unbeschadet seiner Biegsamkeit, so gut geleimt, daß kein Wasser durchdringt.

Filzhüte, zum Unterschiede der Strohhüte und Zeughüte, s. Hüte.

Filzkraut, wilder Flachs, (Cuscuta, Cassutha, Linodesmum) ein Gewächs, das aus langen und dünnen Fasern besteht, und sich an die nahestehenden Kräuter und Pflanzen anhängt Es trägt weisse Blumen, worauf kleine Knöpfe folgen, die voller Samen sind. Man gebraucht es als ein Laxirmittel in Apotheken.

Filzsohlen und Filzschuh s. Filz.

Finastre, eine von den schlechtesten Sorten der Ardassinseide, die von Smyrna nach Marseille gebracht wird.

Fin Beledin, eine Art levantisches Baumwollengarn von Aleppo, schlechter als das Fin d'Once.

Fin d'once, eine Gattung des levantischen baumwollenen Garns. Fin d'ouce von Aleppo ist die feinste, die von Alexandria die mittlere, und die von Sayd die geringste Sorte.

Fin de Rame, zu Marseille eine Art gesponnener Baumwolle, die von Sayd in Syrien zum Handel gebracht wird.

Finette, eine Art französischer Serschen, zu St. Lo in der ehem. Normandie gewebt. Ihr größter Absatz ist zu Paris, Rouen und Lyon Man braucht sie insonderheit zu Klosterkleidung.

Fingerhüte und Nähringe sind bekanntlich kleine Kapseln oder Bedeckungen der Finger, mit kleinen Gruben oder Vertiefungen, um die Nähnadeln beym Nähen damit nachzudrücken u. den Finger zu sichern. Sie werden von Stahl, Messing, Tomback, Silber und andern Materien, zum Nähen für die Schneider, für andere Handwerker und für die Frauenzimmer, gemacht. In Nürnberg, Kölln, und an einigen andern Orten machen die Fingerhutmacher ein eigenes Handwerk aus. Es gibt übrigens runde, eckigte, einfache, doppelte, offene, geschlossene, glatte, gemusterte und mehrere Arten Fingerhüte. Sie werden verschiedentlich, nämlich in Päckchen von 5 Dutzend, oder auch nach Schocken gehandelt Die silbernen kauft man nach dem Gewicht, ꝛc. Auch die Fabriken zu Aachen, zu Hemer, Sundwig, Westigk bei Iserlon, in der Grüne zu Nadelburg in Oesterreich ꝛc. sind in lebhaftem Betriebe, und liefern viel von dieser Waare.

Im Handel mit Clincaillerie waaren kommen auch vor: Semilorne Fingerhüte, fr. dés à coudre de similor; messingene für Schneider, die oben offen, oder ohne Boden sind, dés de cuivre ouverts, ou sans fond; oben zu oder mit Böden, fermés, ou à fond; messingene für Frauenzimmer, mit Rand, de laiton pour femmes, avec bord; eiserne mit Messing gefüttert, und mit dergleichen Rand, de fer garnis de laiton, avec bord de même; messingene Mannsfingerhüte, offene, mit und ohne Rand, de laiton, pour hommes, sans fond, avec et sans bord.

Die k. k. Nadelburger Fabrik liefert folgende Sorten Fingerhüte:

Gefütterte für Schneider, Nro. 0. bis 6.

die 12 Dutzend zu				3 fl.	15 kr.
Messingene große,	Nro. 0. = 1.		zu	1 =	36 =
	= 1. = 3.		=	1 =	34 =
	= 1. = 4.		=	1 =	32 =
	= 1. = 5.		=	1 =	30 =

Fingerhüte	Nro. 1. = 6.	zu	fl. 1 = 28 kr.
	= 2. = 4.		
	= 3. = 4.	=	1 = 26 =
	= 3. = 5.		
Messingene doppelte, für Frauenzimmer,	Nro. 1.	=	1 = 42 =
	= 1. = 3.	=	1 = 40 =
	= 1. = 4.	=	1 = 38 =
	= 1. = 5.		
	= 1. = 6.	=	1 = 36 =
	= 2. = 3.	=	1 = 38 =
	= 2. = 4.	=	1 = 36 =
	= 2. = 5.	=	1 = 34 =
	= 3. = 5.	=	1 = 30 =
	= 7. = 9.		

Fingerhüte von Elfenbein machen die Drechsler.

Fingerhutkraut, (Digitalis purpurea L.) fr. la Digitale, eine zweijährige Pflanze, mit eyrunden, spitzzugehenden Kelchblättern und stumpfen Blüthen, deren Oberlippe einen unausgezackten Rand hat, und wovon das Gewächs auf sonnenreichen Feldern im südlichen Europa, so wie auch in Deutschland auf dem Harze wächst. Die Blätter und Blumen davon kommen in die Apotheken. Die Blätter haben einen unangenehmen bittern Geschmack, auch sind sie so scharf, daß sie den Mund, Schlund und Magen zerfressen, Speichelfluß, Erbrechen und Durchfall erregen. Man heilt indeß doch damit die fallende Sucht. Hauptsächlich bedient man sich dieses Mittels gegen skrophulöse Krankheiten aber freilich am sichersten äusserlich angewandt, wozu die Apotheken das Unguentum digitale bereiten.

Fingerringe, fr. Bagues. Ohne das, was unter dem Hauptartikel Ringe vorkömmt, hat man hier zu merken: die unächten Schwäbischgemünder, Carlsbader und andere mit einem Steine, bagues à 1 pierre; zinnerne, mit und ohne Steine, 2 Dutzend an einer Schnur, bagues d'étain, avec et sans pierres, 2 douzaines à la corde; tombackene, vergoldete, de Tombac, d'orées; versilberte und emaillirte, argentées et émaillées; auf Karten aufgenähte, plus fines sur cartes; für Kinder, wo 20 Dutzend an einer Schnur gereihet sind, pour enfans, enfilées par 20 douzaines la ficelle; gelbe und weisse, bemalte und unbemalte, jaunes blanches, peintes et unies.

Fintrait, zu Abbeville eine Gattung Segeltücher, von welchen der Stab 23 bis 24 Sous gilt.

Fior di Francia, heißen in Italien die broschirten Atlasse.

Firnewein, in Oberdeutschland der alte Wein, und derjenige welcher sich schon abgelegen hat.

Firniß, s. Fürniß.

Firnißbaum, s. Fürnißbaum.

Fischangeln, s. Angelhaken.

Fischauge, heißt man beim Handel kleine Stücke Chalcedonier, welche ein wenig mandelfärbig sind.

Fischbein, schwarzes, oder blaues, (Costa sartoria) fr. baleine wird aus den Kiefern oder Barden des Wallfisches gerissen oder gespalten. Die Ryeder, welche auf den Wallfischfang ausgerüstet haben, nehmen gewöhnlich das Fischbein alles für sich, und geben dafür den Botsleuten ein Gewisses am Gelde. Die ausgeschnittenen Barden werden hernach an die sogenannten Fischbeinreisser verhandelt. Diese sieden sie in langen kupfernen Kesseln, reissen sie in viereckigte Stängel von verschiedener Länge, ꝛc, Je länger und stärker diese Waare ist, desto höher ist ihr Preis. Das meiste geschnittene Fischbein kommt aus Holland, von Bremen, Hamburg Altona, Kopenhagen; doch wird auch jetzt im Preussischen und in einigen andern Gegenden Fischbein gerissen. Frankreich, obgleich es zu Rouen und Paris Fischbeinreisse-

Digitized by Google

reien hat, bekommt doch viel davon über Bayonne und Bourdeaux aus der Fremde, vornehmlich aus Holland, Hamburg und Biscaja. Die Waare wird bekanntlich zu Schnürleibern, Sonnen- und Regenschirmen, u. s. w. verbraucht. Sie wird zu Amsterdam nach 100 pf. mit 2 Procent Rabatt gehandelt. Es gibt Fischbein von allerlei Länge, nämlich von 3/4, 4/4, 6/4, bis auf 10/4. Das längste ist auch das theuerste; s. auch Barden.

Fischbein, weisses, (Ossa sepiae) fr. Os de Sèche, heißen die Beine oder Rückenknochen von der Meerspinne oder von dem Blackfische (Sepia officin. L.), oder das lockere, leichte u. schwammige beinerne Rückenstück von dem erwähnten Seethiere, welches von den Goldschmieden gepülvert, und statt des Form- oder Gießsandes gebraucht wird. Es wird nach 1000 Stück gehandelt. Man ziehet es aus Italien von Triest und Venedig. Man nimmt diesen Artikel auch unter die Zusammensetzung des venetianischen Malerlacks. In der Medizin wird das weisse Fischbein innerlich gegen Schärfe der Säfte, und äusserlich unter die Zahnpulvern, so wie auch zum Trocknen und Heilen feuchter Schäden, ꝛc. gebraucht. Dieses Fischbein ist eine weisse leichte Kruste, oben und unten erhöht und bauchig, auf einer Seite etwas hart und glatt, auf der andern rauh, übrigens sehr mürbe, wie Bimstein; s. auch Blackfisch.

Fische s. Fischhandel.

Fischeisen oder Schlosserblech heißt eine Gattung Eisen, die in den deutschen Hütten- und Hammerwerken häufig verfertigt wird. Sie ist 18 Linien bis 5 Zoll breit, 1 bis 2 L. dick; und ohne bestimmte Länge.

Fischgrät nennt man in Schwaben, besonders zu Kaufbeuren, die Barchente, welche da häufig verfertiget werden. Sie sind 5 1/2 Viertel, auch wohl 5 1/2, 6 1/2 bis 7 1/2 Viertel breit.

Fischhandel, Fischwaarenhandel. Dieser besteht im Ein- und Verkauf, sowohl der frischen, als auch der getrockneten, eingesalzenen und marinirten Fische. Die verschiedenen Gattungen, die man von den ersteren zum Handel bringt, sind so mannigfaltig, und auch überdies so bekannt, daß sie keines ausführlichen Details bedürfen. Nur dies wäre zu erinnern, daß man unter Fischen überhaupt alle Wasserthiere zu verstehen pflegt, die rothes kaltes Blut haben, mit Floßfedern versehen, entweder mit Schuppen, oder mit einer glatten schlüpfrigen Haut, ohne Haare bedeckt sind, und den Menschen zur Speise dienen. In der allgemeinen Bedeutung begreift man oft alle im Wasser lebende Thiere, sowohl Wallfische, als auch diejenigen, welche Schaalen tragen, z. B. Krebse, Austern und Muscheln darunter. Die Fische lassen sich am füglichsten ihrer Lage und ihrem Aufenthalte nach in Meer- oder Seefische, welche sich allein oder doch am meisten in der hohen See und in salzigem Wasser aufhalten; in Fluß- Bach- und Teichfische, oder solche, die ihren Aufenthalt in süßem Wasser haben, und endlich in Schaalfische eintheilen. Unter Seefische rechnet man den Wallfisch (aber uneigentlich) den Dorsch, Schellfisch, Steinbutt, die Makrele, den Stockfisch oder Kabeljau, die Schollen, Häringe, Rochen, u. s. w.; unter die Flußfische hingegen den Lachs, die Salme, Stöhre, Aale, Hechte, Welse, Karpen, ꝛc. Die Meerfische sind entweder Tiefffische, die sich in der Tiefe oder auf dem Grunde des Meers aufhalten, (wegen Mangel der Sonnenstralen, und weil sie ein härteres Fleisch haben, die geringsten); oder es sind Strandfische, welche an den Ufern gefangen werden, und sich da von dem Auswurf des Meers nähren. Da indessen die Ufer oder die Seestrand schon mehr von der Sonne erwärmt werden, und diese Fische durch die stete Bewegung des Meers sich der Unsauberkeit der Nahrung einigermaßen wieder entledigen, so übertreffen sie die Tiefffische an Geschmack und Güte. Die dritte Gattung der Meerfische machen die Klippenfische aus, die sich an den See- oder Steinklippen aufhalten, woran das Meer, von den Winden getrieben, stets anschlägt, und die wegen dieser Bewegung für die besten unter allen gehalten werden. Die Fluß- Bach- und Teichfische werden

wieder in schuppige und glatte unterschieden. Diese haben keine Schuppen. Die Schaalenfische sind entweder dünnschalig, wie die Krebse, oder dickschälig, wie die Austern. Grüner Fisch wird im Handel derjenige genannt, welcher zwar gesalzen worden, aber noch ganz feucht ist. So hat man z. B. grünen Stockfisch, grünen Dorsch, u. s. w. Marinirte Fische, sind frische Seefische oder Flußfische, die auf dem Roste gebraten, mit Oel bestrichen, und in eine Brühe von Essig, Salz, Gewürzen, Kräutern und Lorbeerblättern eingelegt worden. Die wichtigsten darunter sind Stöhre, Lachse, Thonfische, Aale, Salmen, und einige andere. Getrocknete oder gedörrte Fische sind solche, die erst eingesalzen, hernach getrocknet oder geräuchert werden. Dergleichen sind der Stockfisch von allerlei Art, die Platteise oder Scholle, der Langfisch, der Dorsch, und andere mehr. Unter den Meerfischen sind die meisten so geartet, daß sie ihre Reviere nicht verlassen, sondern ihren Aufenthalt beständig in einerlei Gegend behalten; einige aber darunter, besonders die Thunfische, Häringe und Sardellen, ziehen zu gewisser Zeit aus einer Gegend in die andere; gewisse Seefische gehen aus der See ins süße Wasser, die Ströme und Flüsse hinauf, worunter besonders der Lachs, Stöhr, Hausen, und dergl., begriffen sind.

Der Fischfang und Fischhandel ist für viele Länder auf der Erde, insonderheit für solche, die an der See und an fischreichen Gewässern liegen, von der größten Wichtigkeit. Unter diese Länder sind vorzüglich zu rechnen Holland, England, Frankreich, Schweden, Dänemark, Norwegen und die freien Nordamerikaner. Diese setzen des Jahrs viele hundert Schiffsladungen getrockneter, gesalzener und geräucherter Fische in andern Ländern, besonders in den katholischen Staaten, in Deutschland, Polen, Italien, Spanien und Portugal, Westindien, ꝛc. ab. Der Thran, welchen man von den Wallfischen, Seehunden, Wallrossen, Stockfischen, Hayfischen, Häringen und Sardellen erhält, wird in erstaunlicher Menge von unsern Leder- und Seifenmanufakturen verbraucht. Die Eingeweide von den Stockfischen finden sogar ihre Anwendung; man führt davon viele tausend Tonnen nach Frankreich aus, wo sie zum Fischfang mit der Angel dienen. Auf den philippinischen Inseln düngt man mit dem Mondfisch die Aecker und Felder, wodurch diese eine ungemeine Fruchtbarkeit erhalten. Der eingesalzene Stöhrrogen wird unter dem Namen Caviar, so wie der Rogen von der Meerätsche unter dem Namen Bottarge häufig verfahren; ein gleiches ist der Fall mit dem Hausenrogen, ꝛc. Dänemark, Norwegen und Schottland haben ihren Stockfisch, Dorsch und Labberdan; Holland seine Häringe, terelsche Austern und zeeländische Muscheln; Frankreich seine Morue, den Kabeljau, Thunfisch, die Sardellen und Makrelen; Ungarn den Hausen und die Hechte; Sardinien den Thunfisch; Deutschland den Elb- und Rheinlachs, die Karpfen, Aale, Zander, Forellen, u. s. w., welche alle beträchtliche Gegenstände des Handels ausmachen, und den Ländern, die damit gesegnet sind, viel Geld einbringen.

Fischhaut. Zum Abreiben und Poliren des Holzes gebraucht man vornehmlich die von einigen Stöhrarten. Aus diesen Häuten werden aber auch die glänzenden glatten Futterale, die den musivischen Arbeiten gleichen, verfertiget. In Italien richtet man die Haut vom Gatto, (ein Fisch von ziemlicher Größe, der im Golfo di Carnero gefangen wird) wie Chagrin zu. Solchen Fischhaut-Chagrin gebraucht man zu Ueberzügen der Futterale, Uhrgehäuse, Kästchen, Perspektive, u. dgl. Diese Haut ist aschgrau und gefleckt, und wird über Triest und Fiume zum Handel gebracht. Die Haut vom Seehunde, Squalus Acanthus (fr. Aiguillet), welche ziemlich hart und chagrinartig ist, wird ebenfalls von Drechslern und Tischlern zum Poliren der Holzarbeiter angewandt. Ein gleiches ist der Fall mit der Haut vom Squalus Squatina L., deutsch Mönch- oder Engel-Rochen, welche zum Poliren des Holzes und Elfenbeins dient. Diese zieht die Handlung von Marseille. Endlich

zählt man hierunter auch noch die Haut vom Hayfisch, (Canis Carcharias L.); die vom Seehündchen (Squalus canicula, s. Catulus L.) fr. Doucette, welche vorzüglich den Täschnern, Kofferbeschlägern, ꝛc. zum Ueberzug ihrer Arbeiten dient.

Fischkörner, s. Cockelskörner.

Fischleim, s. Hausenblase.

Fischotter, (Lutra) ein Raubthier, das sich im Wasser und auf dem Lande aufhält, und seinen Fraß von Fischen, Krebsen, u. dgl. hat. Die Fischotter ist so groß, als ein Fuchs, hat aber ganz kurze Füße, nach Art der Vögel, dabei dichte und glatte castanienbraune Haare. Ihr Balg, der im Winter und Sommer gut ist, gibt ein gutes Rauhwerk ab. Das Fell von diesen Thieren wird nämlich von Kürschnern zu Muffen und anderm Gebräme angewandt. Es gibt virginische, kanadische, russische, dänische, polnische, schottische und mehrere Arten derselben. Die schönste und größte ist die, welche man aus Kanada über London erhält; diese heißen, ihres vortrefflichen Glanzes wegen, Spiegelottern. Das Haar der virginischen ist durchgängig braun, rauh und weich, dagegen unsere einheimischen weit bläßer ausfallen, Dänemark liefert hauptsächlich schwarze Felle; man rechnet diese aber nicht unter die feinern Arten. In Rußland nennt man sie Wyd-a und Borischne. Sie werden da in Flußottern und Seeottern unterschieden. Die kamschatkischen Seeottern oder Seebiber sind das allerkostbarste Pelzwerk. Man hält diejenigen für die besten, die ein dichtes und langes Haar von schwärzlicher Farbe haben. Der Flußottern werden viele in Baschkirien jenseits des Jenisey und im Beresowschen gefangen. Sie sind da der wichtigste Artikel, und den Chinesern die angenehmste Waare. Ihre Felle werden auf den orenburgischen und troizkischen Jahrmärkten an die Asiaten häufig verhandelt. Die russischen Pelzhändler haben da dreierlei Sorten kamschatkischer Felle, von denen die feinste und beste diejenige ist, welche 2 russische Arschiny lang und 1 1/2 breit, zu St. Petersburg 150 Rubel gilt. Die Mittelsorten kosten nur den dritten Theil so viel; die geringste halb so viel als die Mittelsorte. Bäuche und Schwänze von den Seeottern werden besonders verkauft. Die russischen Fischottern zieht man von Archangel und St. Petersburg, die kanadischen von London. u. s. w. Von den Haaren der gemeinen Fischottern macht man Pinsel für die Maler.

Fischwurz, s. Braunwurz.

Fisetholz, Ungarisches Gelbholz ist ein grüngelbliches braun und schön gestreiftes Holz, welches in der Färberei zum Gelbfärben, besonders zur Erhöhung der Scharlachfarben gebraucht wird, auch trefflich zu Furnirungen dienen würde, wenn man es in grossen Stücken haben könnte. Es kommt von dem Perückenbaum (Rhus cotinus), der in der Levante, Ungarn, Spanien, Italien ꝛc. häufig wächst. Man erhält es von Cefalonia und Zante, auch von Triest und Fiume.

Flachdrath, s. Lahn.

Flacheisen, im Handel das breitgeschmiedete Eisen, welches ins Gevierte getrieben ist, und sich dadurch vom Stab- oder Stangeneisen unterscheidet.

Flachfisch, Flackfisch, der getrocknete isländ. Dorsch, den uns Kopenhagen und Glückstadt liefern. Diese Art ist gut von Geschmack; weil man sie beim Trocknen flach auflegt, so wird sie breiter als die andern.

Flachs, Lein, (Linum usitatissimum) eines der schätzbarsten Produkte der Landwirthschaft, nämlich der Bast von der bekannten Pflanze, der nach der gehörigen Zurichtung, nach dem Hecheln und Spinnen, das bekannte leinene Garn gibt, woraus die Leinwand bereitet wird. Flachs gibt den Stoff zu sehr vielen Manufakturwaaren, die sowohl zur Nothdurft und Bequemlichkeit, als auch zur Pracht und Zierde dienen. Durch den Anbau des Flachses, und die daraus entstehenden Waaren, werden Millionen Menschen, die sich mit diesem Gewebe abgeben, ernährt, und in der Handlung entsteht hieraus ein sehr großer Zweig, sowohl was den roben Flachs an und für sich betrifft, als auch die vielerlei daraus verfertigten Manufakturartikel. Die wirthschaftliche Behandlung desselben

Digitized by Google

übergehen wir. Wer davon unterrichtet zu seyn wünscht, kann darüber ökonomische Bücher zu Rathe ziehen. Nur so viel möchte hier zu bemerken seyn: Der Flachs ist ein Gewächs, das fast allenthalben angebauet werden kann; es versteht sich aber, daß auch hier, wie bei jeder andern Produktion, der glückliche Erfolg von der ordentlichen Zurichtung und Bestellung des Ackers, der guten Wahl des Samens, und der nachherigen zweckmäßigen Behandlung des Materials, abhängt. Zu guten leinenen Waaren und Geweben wird ein sehr feiner und langer, schön silberfarbener Flachs erfordert. Was den Samen betrifft, so nimmt man in deutschen Gegenden, wo auf die feine Spinnerei gesehen wird, z. B. in Schlesien, liefländischen Samen, der auch unter dem Namen des rheinischen Leins bekannt ist. Wenn dieser Same, der jedoch nur dünn gesäet werden muß, gehörig behandelt wird, so gibt er einen vorzüglich langen und feinen Flachs. Nicht leicht findet man einen Stoff auf der Erde, der mehrere Hände in Bewegung setzt, als der Flachs. Nach unserer jetzigen Verfassung ist kein Mensch vom Monarchen bis zum Bettler, der die daraus verfertigten Dinge entbehren könnte. Daher ist und bleiben die leinenen Waaren einer der gangbarsten Artikel, der beständig in allen Ländern Abgang findet Aus diesem Grunde sind die Länder und Gegenden, wo man sich vorzüglich auf den Anbau und die Verarbeitung dieses unentbehrlichen Produktes gelegt hat, selbst sicherer und besser daran, als die, welche Gold- und Silberbergwerke besitzen. Es ist eine ausgemachte Wahrheit, daß je mehr ein Material oder Produkt eine mühsame und wiederholte Bearbeitung fordert, ehe es eine vollkommene Waare darstellt, desto mehreren Menschen wird es auch Unterhalt geben, und folglich um so mehr die Bevölkerung vergrößern. Gerade von solcher Beschaffenheit ist der Flachs. Wenn man nur einigermaßen überlegt, wie viele Hände zum Spinnen, Weben- Bleichen, Mangeln, Zurichten und hundert andern Bereitungen dieses Artikels, gehören, so muß es einleuchten, daß wohl keines von unsern übrigen Landesprodukten mehr Vortheile gewährt, als der Flachs. Noch mehr, keines von den übrigen rohen Materialien kann durch die Verarbeitung und den Kunstfleiß so hoch im Werth getrieben werden, als der Flachs. Ein Pf. von dem feinsten und besten Flachse, das noch nicht über einige Groschen kostet, kann, wenn es zur feinsten Leinwand verwebt worden ist, schon auf 40 bis 50 Thaler im Werth ausgebracht werden. Zu Spitzen kann man 1 Pf. Flachs bis auf 200 Rthlr. ausbringen. Ueberdies übertrifft auch nicht leicht etwas die Brauchbarkeit dieser Waare; denn, wenn Leinwand schon abgetragen, das Gewebe zerstört worden ist, u. s. w., dann kann noch aus den Abgang und Lumpen Papier, verfertigt werden.

Unter den Ländern, welche Flachs häufig und von vorzüglicher Güte zeugen, nimmt Irland die erste Stelle ein. Der irländische Flachs übertrifft in Güte und Feine alle uns bekannte Arten. Er wird aber nicht roh ausgeführt, sondern in den zahlreichen Manufakturen dieses Landes zu Garn und Leinwand verarbeitet. Die zweite Stelle gebührt dem Flachs, der in Flandern und in der ehem. Pikardie fällt. Die Gattung, welche da unter dem Namen Ramé bekannt ist, hat, so wie der Flachs aus Vermandois, eine ungemeine Feinheit und Zartheit. Nun folgen im Range unsere deutsche Flachsarten, welche Schlesien, Mähren, Böhmen, Sachsen, Westphalen u. Schwaben liefern. Das erstere Land verarbeitet allen seinen Flachs selbst, entweder zu weissem Garne, oder zur Leinwand; die übrigen aber führen auch rohen Stoff und ungebleichte Garne aus. Nach Deutschland sind Polen und Rußland diejenigen Länder, welche das meiste von diesem Artikel, und zwar hauptsächlich roh und unverarbeitet, zum Handel liefern. Beide Länder schicken ihre Waare über Archangel, St. Petersburg, Riga, Reval, Narwa, Königsberg, Danzig, Memel, Libau, ꝛc. aus. Wir wollen diese Sorten, wie die verschiedenen Plätze sie liefern, hier namhaft machen. St. Petersburg gibt zwölfköpfige nowgorodsche, wäsemsche und carelsche; dergleis

chen neunköpfige und sechsköpfige Sorten; so wie auch wäsnikowschen und sogenannten Heedeflachs, russisch Kudel. Alle diese Sorten werden bei Berkowez von 10 Pud oder 400 Pf. gehandelt, auch meistentheils gegen Vorausbezahlung auf Lieferung geschlossen. Das meiste davon geht nach dem Sunde, nach Dänemark, Rostock, Schweden, Spanien, Portugal, Italien, ꝛc. noch stärker, als nach allen diesen zusammengenommen, nach Großbrittanien. Riga verschickt seinen Flachs größtentheils nach England und Portugal; eine geringere Menge geht nach Schweden, Frankreich und Spanien. Die beste Sorte des rigischen wird im Marienburgischen, Laizenschen, in Esthland, im Felinischen, Karkussischen, und in einigen andern Gegenden, gezeugt; Indessen heißt er doch durchgehends marienburgischer Flachs. Die Liefländer liefern ihren Flachs gewöhnlich ungehechelt; die Polen und Litthauer aber bringen die besten Gattungen schon gehechelt zu Markte. In Riga werden alle Bündel Flachs, die gemeiniglich 20 bis 23 Pf. im Gewicht halten, von beeidigten Leuten oder sogenannten Brackern beschauet u. untersucht, die hernach die Güte desselben nach Befinden durch ihr Zeugniß bekräftigen. Finden sie nun, daß der Flachs die Güte des marienburgischen hat, so lassen sie das Band mit seiner aus 3 Streifen bestehenden Decke unversehrt; wenn er aber schlechter befunden wird, so zerschneiden sie eine dieser Decken, und der Flachs bekommt dann den Namen des zerschnittenen marienburgischen. Ist er noch schlechter, als der gedachte, so werden beide Bänder, womit der Bündel fest gebunden ist, zerschnitten, und diese Sorte heißt hernach Kistendreiband. Der gewöhnliche Dreiband, welcher kein besonderes Zeichen hat, wird der Länge nach mit 3 oder 4 Bindfäden zusammengezogen; wenn er aber die erforderlichen Eigenschaften nicht hat, so sind beeidigte Leute angestellt, die ihn gehörig reinigen und bearbeiten. Dieser genauen Ordnung wegen behaupten die rigischen Flachssorten einen gewissen Vorzug vor denen, welche die benachbarten Gegenden zum Handel liefern. Die feinste unter allen rigischen Flachssorten ist der sogenannte Rakitscher. Er ist fein, rein, lang, weich und haarig, nicht zu breit, auch nicht zu schmal, führt auch wenig Heede bei sich, so daß er beim Hecheln aufs Ließpfund, das hier 14 Pf. hält, nicht über 3 bis 4 Pf. Abgang leidet. Man verschickt ihn in Ballen oder Säcken, die 1 Schiffpfund im Gewicht halten. Auf diese Sorte folgt Paternoster; hierauf der geschwungene; Pick-Kaufmannsguth; Mittel-Kaufmannsguth; Dreiband und endlich Brack. Paternoster wird aus dem rakitscher Flachs ausgesucht, und das noch dazu genommen, was für ächten rakitscher nicht gelten kann. Diese Sorte wird ebenfalls in Säcken von 1 Schiffpfund schwer verschickt. Dreibandflachs kommt in kleinen Rollen, wovon 12 bis 13 auf 1 Schiffpfund gehen; dieser ist, wie oben gesagt, ein Ausschuß aus dem rakitscher und Paternosterflachs. Er fällt gröber als diese, und viel geht davon im Hecheln ab. Der liebauische Flachs ist gewöhnlich nicht so gut, als der rigische; doch leidet dies zuweilen eine Ausnahme.

In Königsberg ist der Flachshandel zwar nicht so ansehnlich, als zu Riga, aber doch in jedem Betracht wichtig genug. Es werden da, nach Zeit und Umständen, große Partieen ausgeführt. Die dasigen Sorten verhalten sich ungefähr so: Königsberger rakitscher ist von der nämlichen Güte, als der rigische, weil beide Städte denselben aus einerlei Gegend ziehen. Keydans rakitscher ist eine Mittelgattung, etwas geringer, als jene. Drujaner rakitscher ist von verschiedenen Gattungen und Preisen. Podolischer rakitscher, eine Sorte, die lang, rein, stark und von schöner Farbe ausfällt, geht besonders nach England und Frankreich. Dasiger Paternoster ist gemeiniglich in Matten eingepackt, und oft feiner, als der rigische geschwungene Flachs. Ket-

Digitized by Google

tenflachs ist gehechelt, und kann sogleich zum Spinnen gebraucht werden. Die Preise hiervon sind, nach Verhältniß der Güte, unterschiedlich. Man sondert diese Flachsart in Farben von weiß, grau, blau und silberfarbe. Oberländischen Flachs nennt man zu Königsberg eine feine Gattung Flachs, zu deren Einkauf im Winter die schicklichste Zeit fällt. Bei dieser letztern ist noch weniger, als bei den vorhergenannten, eine Verfälschung möglich. denn beide Ende sind offen, und die Bünde nur in der Mitte mit Bast befestiget. Auch diese Sorte fällt lang, rein, schön von Farbe, und stark aus. Bauerband, ist in Rollen von 8 Ließpfund, und wird deswegen so genannt, weil er, so wie ihn die Bauern in die Stadt zu Markte bringen, gelassen, nicht erst ausgesucht, sondern wieder so verschickt wird. Bei diesem hat man sich vor Unrath und Verfälschung zu hüten. Liebstädter Flachs gleicht dem oberländischen blos am Gebünde, in der Güte aber kommt er ihm nicht gleich. Memler Flachs kommt in Säcken von 1/2 Schiffpfund, auch wohl in Rollen von 8 Ließpfund; man hält ihn für besser, als churischen Dreiband. Pernauischer Flachs ist gemeiniglich in Knocken gebunden, aber schlecht und meistentheils Heede. Reinflachs von Narwa ist schön und gut, kommt jedoch nicht in sonderlicher Menge zum Handel. Flachsdoß nennt man die Gattung, welche verwirrt ist, und keine Harlen hat; diese pflegt man in 9 Docken zu binden. Die Gattungen, welche man von Danzig erhält, sind rigischer, rakitischer, dergleichen podolischer, oberländischer, Paternoster, Zweiband und Dreiband. Diese werden nach Stein von 34 Pf. gehandelt.

In der Levante liefert Aegypten eine ausserordentliche Menge Flachs-Materials nach vielen Gegenden dieses Welttheils. Auch nach Europa wird viel verschifft. Dieser Flachs kommt besonders von Alexandria, und wird in Fiume, Olep, Manouf, Farfette und schwarze Sorte unterschieden. Der Artikel wird zu Marseille vorher gehechelt, und geht hernach in die verschiedenen Gegenden von Provence, nach Languedok, Spanien, u. s. w.

Manche Flachshändler wissen ihre Waare so geschickt aufzuputzen, und derselben äußerlich einen so schönen Spiegel zu geben, daß ein Ungeübter gar leicht hinters Licht geführt werden kann. Ueberhaupt aber bleibt die Hechel wohl immer die zuverläßigste Probe, durch welche sich die wahre Beschaffenheit dieser Waare entdecken läßt. Die vorzügliche Güte und Schönheit des Flachses besteht darin, daß er gesund und fest in der Haltung; 2) von guter Farbe, fein weißlicht, grüngelblich oder weißgrünlich; 3) mild im Anfühlen und nicht riesch; 4) ganz rein ausgehechelt, und ohne Heede und Spreu sey, ordentliche gleich lange Haare habe, nicht rauh wie Floretseide, sondern ganz glänzend aussehe. Die Waare läßt sich viele Jahre an trockenen Orten in Fässern oder Kisten aufbewahren, und wird, wenn sie sich abgelegen hat, desto milder und zum Verspinnen tauglicher. Der Flachs wird zu Hamburg contant in Kurant oder in Banko, zu Amsterdam nach 300 Pf. mit 1 1/2 Procent Rabatt, und 1 Procent Gutgewicht gehandelt. Die Matten und Stricke tarirt man, und gibt 3/4 bis 1 Procent an Refaktie.

Flachsseide, s. Filzkraut.

Flämische Messer, couteaux de Flandres, große lange Messer, die zum Handel nach der Schwarzenküste dienen, und aus dem Lüttichschen, Bergischen und aus England bei vielen tausend Dutzend zum Handel gehen. Die Zwingen an den Heften derselben sind von Messing. Sie dienen den Schwarzen statt der Dolche. Die westphälischen Dullhauer sind eine Art davon.

Flämischleinen heißt eine Russische ganz aus Flachs gewebte Leinwand, in Stücken von 50 Arschinen lang und 42 breit, welche vor etlichen Jahren mit 19 bis 21 Rubeln bezahlt wurden. Man hat aber auch Stücke von 57 Arschinen lang, und 45 Zoll breit, die 5 bis 6 Rubel mehr kosten. Sie ist immer grau oder ohne Bleiche. Die jährliche Ausfuhr aus St. Petersburg

Digitized by Google

ist meistens zwischen 50 bis 60,000 Stück. Viel davon geht nach England, wo man sie Flems nennt. Auch Holland, Hamburg, Bremen ꝛc. erhalten viel davon unter dem Namen Vlaams- oder Vlaamländische Linnen, welche aber nicht mit der Flandernschen Leinwand verwechselt werden darf.

Flaggentücher oder Schiffsfahnen sind gewöhnlich viereckigt, von leichtem Wollenzeuge, und in verschiedenen Farben nach den Nationen. Sie werden von mehreren deutschen Wollenarbeitern, z. B. zu Stettin, Berlin, Ilmenau, Großenkartlof bei Mühlhausen ꝛc. verfertigt.

Flaine, eine Art Coutils oder Bettzwilliche, die hie und da in der ehem. Normandie, wie auch in Flandern und Forez verfertiget wird.

Flakons, nennt man im französischen Galanterie- und Bijouteriewaarenhandel kleine Fläschchen von Glase, Bergkrystall, Email, Gold, Silber, u. dgl., die oben mit einem Stöpsel von derselben Materie versehen sind. Ihr Gebrauch ist bekannt. Man verwahrt darin allerlei wohlriechende Geister und Liquors. Der Artikel kommt aus Paris, Genf, London, Venedig und Augsburg.

Flammes, französische Zeuge von Leinen und Baumwolle, auf Siamoiseart, die im Caurlande in der ehem. Normandie gewebt werden.

Flammirte Zeuge, s. Geflammte Zeuge.

Flamskie Polotno, im russischen Handel das auf niederländische Art gewebte Leinen. Man führt es von St. Petersburg in großer Menge aus, und unterscheidet es in beste und ordinaire Sorte. Das Stück hält 60 Archschinen, und die Waare wird bei 100 Ellen gehandelt.

Flandrisch Blau, auch Cendres vertes genannt, ist eine blaue ins Grüne übergehende Farbe, die man in der Malerei nur zu Landschaften gebraucht. Sie wird aus dem Rückstande des Armenischen Steins bereitet.

Flandrische Garne, eine Gattung Zwirn- und Garnwaaren, die ihrer Güte wegen in ganz Europa berühmt ist. Es wird in Flandern eine erstaunliche Menge Garn verfertigt, die man zum Theil gleich ausführt, zum Theil auf den Zwirnmühlen, die daselbst zu hunderten angelegt sind, zu Zwirn von allen möglichen Graden der Feinheit macht; ein noch größerer Theil wird endlich zu Leinwand verwebt. So wie das rohe Material, der flandrische Flachs, von herrlicher Güte ist, so übertreffen auch die daraus verfertigten Manufakturwaaren die meisten ausländischen an Kernhaftigkeit, Feinheit und Dauerhaftigkeit. Die Hauptsorten der flandrischen Garne sind: sogenanntes Nummergarn in kleinen Bündeln von Nro. 12. bis 200., das im Handel wegen seiner Güte noch dem holländischen vorgezogen wird; roher auch gefärbter Zwirn, welcher bei Pfunden gehandelt, und nach Beschaffenheit der Feinheit hoch od. niedrig im Preise steht; Kantenzwirn, wie auch Garn zum Zeichnen und Sticken, u. s. w. Der Zwirn ist in kleinen Strehnen, zu 50 Fäden, wo eine bestimmte Anzahl Strehnen auf die Unze gehen.

Flandrische Leinwande, sind die feinsten unter allen leinenen Geweben, die zur Handlung kommen, die Batiste ausgenommen. Sie werden in ausserordentlicher Menge nach Spanien, Italien, Frankreich und Portugal ausgeführt. Die Oerter, welche davon das meiste zum Handel schicken, sind Gent, Curtrick und Meenen; s. auch: Brabantes, Brabantillas, Florettas, Applomades Hollandas, ꝛc.

Flanell, ein gemeiniglich nur leinwandartig gewebtes ungewalktes u. ungeschornes wollenes Zeug, das in großer Menge verbraucht wird. Der gewöhnliche Futterflanell ist 2 Ellen breit. Die Kette ist, wie fast bei allen Flanellarten, von zweischüriger langer und gekämmter Wolle, die aber doch ziemlich klar und drall gesponnen ist. Zum Einschlage gebraucht man kurze Sommerwolle auch wohl gar Gerberwolle; indessen wird das Zeug auch hie

Digitized by Google

und da von lauter einschüriger, kurzer und ungekratzter Wolle gewebt, aber dann ist es viel gröber und nicht so gut. Weil der Flanell gar keine, oder doch keine volle, nicht einmal recht eine halbe Walke bekommt, so muß er dafür desto dichter gewirkt seyn; wie er denn auch durch eben diesen Mangel der Walke sich vom Boy unterscheiden läßt. Der feinste Flanell erhält einen Köper, wie Kirsey; dieser ist unter dem Namen des geköperten Flanells bekannt. Der glatte Flanell ist 5, 6, 7, auch wohl 8 Viertel breit. Frisirter Flanell ist die schlechteste Gattung; dieser wird aus der schlechtesten Wolle gewebt. Es gibt nicht nur einfärbige, sondern auch bunte, gestreifte, und mit Blumen und Muster; die letztern sind aber nicht hineingewebt, sondern mittelst eigner Formen darauf gedruckt. Dieser sogenannte türkische, englische oder Golgasflanell ist zu Anfang des gegenwärtigen Jahrhunderts in England erfunden worden. Man hat ihn hernach in Halle, und seit einigen Jahren zu Grimma, Roßwein und Langensalze, ferner zu Osterode am Harze, zu Crimmitschau, Mühlhausen, ꝛc. nachgemacht, und die Druckerei nach und nach so verbessert, daß sie der englischen nichts nachgibt, und daß die Muster auf beiden Seiten sich völlig gleichen. Man hat dieser Zeuge von verschiedener Güte und Breite; es gibt 7/4 bis 3 1/2 Elle breite, so wie einfache, geköperte oder doppelte, u. dgl. s. auch Golgas. Der geköperte Flanell ist schon mehr tuchartig und ungleich dauerhafter als der einfache. Alle diese Sorten werden jetzt häufig in Deutschland, besonders in Schlesien, Sachsen, dem Brandenburgischen, in Mähren, dem Bayreuthischen, ꝛc. gewebt, und zum Theil auswärts abgesetzt. Unter den fremden sind besonders die englischen berühmt. Diese übertreffen an Güte und Dauerhaftigkeit die meisten übrigen Arten. Die größte Menge liefert Colchester, und nach diesem zeichnen sich Salisbury, Shrewsbury in Wallis ꝛc. in diesem Fache aus. Ihr Hauptmarkt ist zu Breckam. Die gröbern, welche breiter als die feinen sind, gehen häufig nach Spanien, Portugal und Italien. Man macht sie in und um Bocking, Cogshall, Dedham, Braintree, Billering, Chelmisord, Westbarsold, Suthbury, Waltham ꝛc. in Esser und Suffolk. Die feinern werden auch Lingettes genannt, und vorzüglich zu Nachtkamisölern und Schlafhemden verbraucht. Die englische Waare ist in Rollen oder Stücken von 64 Yards. Die französische kommt jetzt, was die Güte betrifft, jener ziemlich nahe. Die meisten Flanelle liefern Rouen, Rheims, Castres, Beauvais, Brugniere, und mehrere Oerter in Champagne, Normandie Isle de France und Languedok. Rouen fabrizirt ungeköperte Flanelle, die 6/4 Stab breit sind, und eine ungleiche Länge haben; Rheims sogenannte flanelle lissée blanche, oder weisse glatte Sorte, die 1/2 Stab breit, von 3- bis viererlei Gattungen der Feinheit, im Preise von 18 bis auf 40 Sous; geköperte Flanelle (flanelles croissées), ebenfalls in viererlei Sorten, aber den Stab 10 bis 12 Sous höher im Preise. Auf englische Art gewebte und zugerichtete Flanelle (Segovies lissées), sind 3/4 breit; dergleichen mit Köper, und endlich Kaiserflanell, flanelle imperiale, 5/8 Stab breit. Von den Flanellen aus Rheims geht viel nach Italien, Spanien und Portugal. Castres liefert insonderheit glatte Sorten (flanelles unies), die 7/12 Stab in der Breite halten, und geköperte, die 9/16 Stab breit sind. Beauvais 5/8 und 3/4 Stab breite: die Stücke halten 20 bis 25 Stab.

Mit Flanellen wird überall stark gehandelt; denn man verbraucht davon eine Menge zu Frauensröcken, Schlafröcken, Unterfutter unter Kleider, ꝛc. Die sogenannten berliner Flanelle werden nicht nur zu Berlin, sondern auch zu Lauterbach, Homburg, Friedrichsdorff, zu Nördlingen in Schwaben, u. s. w. in großer Menge verfertiget, und nach Norden, so wie nach den Seestädten, nach Italien, ꝛc. ausgeführt. Der eigentliche berliner Flanell ist 8/4 bis 9/4 der dasigen Elle breit, und 70 bis 75 Ellen lang. Die

Digitized by Google

Elle davon kostet 8 bis 10 Groschen. Die breiten märkischen Flanelle werden von Kern = Mittel = und gemeiner Wolle gemacht, zu 3, 2 1/2, auch wohl 2 Ellen breit. Die von der Kernwolle bekommen Kleeblätter, die von der Mittelwolle 2, und die von gemeiner Wolle 1 Kleeblatt zum Zeichen. Sie werden in der Wolle einmal gerauhet, aber nicht geschoren. Der geköperte Flanell kommt aus der Walke 65 Ellen lang und 4 1/2 Viertel breit. Er muß recht weiß gewalkt, auch gut gerauht und geschwefelt seyn. Die glatten Flanelle werden von ausserordentlich fein gestrichenem Garn gewebt, und kommen aus der Presse 80 bis 82 Ellen lang. Frisirte Flanelle sind in Länge und Breite jenen gleich, nur nimmt man dazu etwas gröbere Wolle, und anstatt daß jene gepreßt werden, bekommt diese Sorte die Frisur, d. h. die langen Haare werden in Knötchen zusammengedreht.

Flaschen, Bouteillen, bekanntlich Gefäße von allerlei Materie Gestalt und Größe, mit engen Mundlöchern versehen, die mit Schrauben, Korkstöpseln u. dgl. zugemacht oder verstopft werden können. Die zinnernen und blechernen liefern unsere Zinngießer und Klempner, die thönernen die Töpfer, die gläsernen die Glashütten u. s. w. Sie werden fast in jeder Gegend von Deutschland in Menge verfertiget. Den stärksten Verbrauch finden die gläsernen; von dieser liefern bei uns Böhmen, Schlesien, Sachsen, Mecklenburg und die Rheingegenden eine ungeheuere Menge zum Handel. Frankreich zieht die seinigen, wovon es eine große Quantität zum Verschicken der feinern Weine gebraucht, von Aubigny, von Castines, Mareil, St. Denis, Dorgues, Seves, Folembray, von Epinal oder Epinay und Bois-Jean = Borde, nicht weit von Couches und Dijon, von Beziers oder eigentlich Herepian u. s. w. Die englische Waare kommt von Leith, Glocester, Bristol, Sturbridge und Newcastle. Es gibt einfache, halbe u. doppelte Bouteillen von weissem, grünem, dunkelbraunem, gelbbraunem Glase, ꝛc. Die von grünem Glase sind die dauerhaftesten. Man unterscheidet sie in Deutschland in Maasflaschen, Nössel = u. halbe Nösselflaschen, Doppel = Pint, ganze und halbe Pintflaschen ꝛc. Flaschen von Basalt liefert jetzt Frankreich, Böhmen u. Sachsen; von Lava, Italien.

Flaschenfutter, heißen hölzerne, mit Fächern versehene Kistchen die inwendig mit weichem Zeuge, Leder u. dgl. gefüttert sind, und dazu dienen, daß man auf der Reise allerlei Flaschen und Gläser ohne Schaden darin bei sich führen kann. Man hat sie von sehr verschiedener Art. Sie werden theils von den Glashändlern, theils von den Nürnbergern und Augsburgern geführt.

Flaschenkörbe, dienen gleichfalls zu diesem Gebrauch, und sind sowohl mit Fächern, als auch ohne Fächer, von Weidenruthen, Binsen, Baste u. dergl. in verschiedene Formen geflochten. Man bedient sich ihrer zum Verpacken der gläsernen und irdenen Gefäße.

Flaschenkürbis, s. Kürbis.

Flavet, eine ordinaire wollene Serge, die anfangs in England gewebt wurde, jetzt aber insonderheit zu Vire in der ehem. Normandie nachgemacht wird. Sie hält in der Länge 20 Stab, und heißt auch zuweilen Lingette.

Fleckbücklinge, nennt man die Häringe, welche aufgeschnitten geräuchert worden sind. Natürlicherweise hat sie der Rauch so stärker durchziehen können; weswegen sie von Geschmack mehr pikiren.

Fleckkraut, Cerinthkraut, (Cynoglossum montanum) ein Kraut mit fleckigten Blättern, das sich durch kreuzförmige Blumen, die aus einem Blatte bestehen, auszeichnet. Es wird in der Medizin als ein wundheilendes Mittel, auch gegen die Augenentzündungen gebraucht. Man gibt denselben Namen auch dem Fieberkraute.

Fleecy-Hosiery ist ein vor wenigen Jahren in England erfundenes Hosen = oder Strumpfzeug, auf der einen Seite glatt, auf der andern aber durch die eingelegte fest in die Maschen.

eingewirkte offene Wolle völlig rauh wie ein Pelz, und nach den Bedürfnissen auch von verschiedener Dicke. Sehr gut kann man dieses Zeug auch auf dem bloßen Leibe tragen. In Deutschland wird es unter andern zu Lößnitz im Erzgebirge, und zu Linz in der K. K. Wollenzeugmanufaktur in verschiedenen Sorten, z. B. für das Frühjahr, für den Herbst, für den Winter und für kranke Personen nachgemacht.

Fleisch, wird bekanntlich entweder frisch, oder eingesalzen oder geräuchert zum Handel geliefert. Die verschiedenen Arten des erstern übergehen wir, weil sie ins ökonomische Fach gehören. Die Länder, welche das dazu nöthige Vieh in vorzüglicher Güte und in Menge liefern, sind Ungarn, Kleinpolen und Podalien, die Moldau und Wallachei, Holland, Friesland, das Hollsteinische, Jütland, Irland, ꝛc. Mit dem eingesalzenen oder Pökelfleische geschieht von Dublin, Belfast, Corck und mehreren Orten in England, von Kopenhagen, Riga, Hamburg, Bremen ein wichtiger Handel nach auswärtigen Gegenden. Dieser Artikel wird bei ganzen Schiffsladungen zur Ausrüstung und Verproviantirung der Schiffe gebraucht. Das hamburgische Pökelfleisch hat unter den gesalzenen Fleischwaaren einen vorzüglichen Ruf. Die russischen Ochsenzungen, welche von Archangel und St. Petersburg ausgeführt werden, das irländische Hammelfleisch, die westphälischen Schinken, die Schinken aus Bigorre, unter dem Namen der bayonnschen Schinken bekannt, von denen man die ächten Lahontans am meisten schätzt, die spanischen aus den Alpujarras, so wie die aus Flandern, sind Artikel, die in der ganzen Welt verhandelt werden. Das irländische Pökelfleisch wird bei Fässern und Tonnen, das russische bei Pud, das hamburgische und hollsteinsche, oder der geräucherte und gesalzene Speck bei Schiffpfund gehandelt. In Nordamerika führen besonders Virginien und Maryland, Neuengland, Newyork und Pensylvanien eine ausserordentliche Menge geräuchertes und gesalzenes Ochsenfleisch, Schinken, Schweinespeck und Zungen nach den englischen und französischen Inseln, ꝛc. aus. Das Fleisch, welches zur Ausrüstung der Schiffe und zur Versorgung der Inseln und Kolonieen in Amerika dient, ist in Tonnen von 180 Pf. holländischen Gewichts; es muß in Gebinden von Eichenholz, die nicht ausgebrannt sind, auch keinen Bauch haben, eingelegt seyn, und darf seinen Pökel nicht verloren haben, weil es sonst verdirbt. Das Fleisch muß in großen und ansehnlichen Stücken bestehen, und in jeder Tonne dürfen nicht über 1 Duzzend Stücke liegen. Das Ribbenstück ist das vornehmste in der Tonne; dieses wird auch dem Käufer gezeigt, und nach dessen Größe und Fettigkeit wird das übrige Fleisch beurtheilt. Es ist immer das zweite Stück in der Tonne; denn oben liegt ein Seitenstück, das die Weite des Gebindes ausfüllen muß. Man nennt solche Stücke: Kallotten. Die Tonne ist auf dieser Seite mit dem Namen des Verkäufers oder des Orts eingebrannt. In jeder Tonne müssen höchstens zwei Schenkel liegen, und das Ganze darf nicht anders als sehr dicht gepackt seyn. Die Irländer bereiten dreierlei Sorten Rindfleisch, nämlich 1) großes Fleisch von starken Ochsen zu 500 Pf.; 2) Mittelfleisch, von Ochsen, die 400 Pf. schwer; und endlich 3) Kleinfleisch von solchen Stücken, die nur 300 bis 350 Pf. wiegen. Jede dieser Sorten wird für sich besonders verkauft, und die Tonnen werden zum Unterschiede mit Nro 1. 2. 3. bezeichnet. Was das Schweinefleisch betrifft, so zieht man das jütländische im Handel jedem andern vor. Die Tonne hält gleichfalls 180 Pf. am Gewicht.

Diese beiden Sorten Fleisch gehen hauptsächlich nach den englischen, französischen, holländischen Kolonieen, und werden ausserdem zur Proviantirung der Schiffe gebraucht. Der größte Theil geht nach St. Domingo, wo man das Fleisch den Negersklaven zur Speise reicht. Dahin wird vornehmlich die

Digitized by Google

dritte Sorte, und mitunter von der zweiten Sorte geschickt. Nach Martinique wird weniger verschifft, und zwar allein von der ersten und zweiten Sorte. Bourdeaux treibt mit solchem Fleisch in Frankreich den stärksten Handel.

Fleischleim, (Sarcocolla), ein harzigter Baumsaft, in kleinen gelben Körnern, die ins Weißlichte od. Röthlichte fallen, und fast dem Weihrauch ähnlich sind. Der Geschmack ist süßlich und fade, hinten nach etwas bitter und säuerlich. Er hat fast gar keinen Geruch, und die Körner oder Stücken sind zuweilen mit einem faserigten Gewebe an einander gebunden. Der Artikel kommt aus Aethyopien, dem glücklichen Arabien und Persien, über Marseille und Amsterdam zum Handel. Je frischer, leichter, schwammichter, zerbrechlicher und klebriger diese Waare ausfällt, desto lieber hat man sie. Dieses Gummi rinnt durch Einschnitte aus einem Baume (Penaea mucronata). Es läßt sich nur im Weingeist auflösen. Wenn man es ans brennende Licht hält, so fängt es erst an zu kochen, hernach platzt es wie Schießpulver. Im Munde läßt es sich leicht zermalmen, und hinterläßt vielen Schleim auf der Zunge. Man muß sich vor derjenigen Gattung in Acht nehmen, die braun von Farbe, in Masse oder Körnern mit Unrath angefüllt ist; denn diese taugt zu nichts. Der Fleischleim hat übrigens eine anhaltende und heilende Kraft; daher wird er innerlich und äusserlich in der Medizin gebraucht.

Fleur de lys, eine große Sorte des französischen Papiers, die den Namen von ihrem Zeichen hat.

Fleuret. Dieses Wort hat im französischen Handel vielerlei Bedeutung. 1) Versteht man darunter beim Wollhandel die schönste unter den Wollarten eines Landes; daher gibt es Fleuretwolle aus Berry, Roussillon, Languedok, Dauphine ꝛc. 2) Die grobe Seide, in welche die feinere Seide, die an den Kokons sitzt, eingehüllt ist. Es gibt von dieser Floretseide verschiedene Sorten, je nachdem die Gattung, von der sie abfällt, beschaffen ist. Die allerbeste kann zu Nähseide, Bändern und leichten seidenen Zeugen verarbeitet werden. Die gemeine wird blos zu Paboubändern u. Posamentirarbeiten angewandt. 3) Nennt man Fleurets, die feinste Gattung der rouanschen Blancardleinen, welche häufig nach Indien ausgeführt wird. Die beste Art verfertigt man in Bretagne im Kirchsprengel von St. Paul de Leon. Es gibt davon zweierlei Sorten: eine heißt schlechthin Fleuret; diese ist 1/2 Stab breit; die andere fin Fleuret; diese ist 2/3 auch wohl 3/4 Stab breit. Das meiste von diesem Artikel geht über Morlair nach Holland und England. 4) Fleurets von Aure, ist eine Art Gadis, im Aurethal, unweit Bagneres, gewebt. Man läßt sie hernach zu Montauban zurichten. Sie werden von den Kaufleuten dieses Ortes und zu Limoges weit und breit verhandelt. Die Kette bei den Fleurets oder Cordelats d'Aure, mit dem Zusatze à fil gros, ist aus 30 Aufzuglängen zu 28 Fäden zusammengesetzt. Das Zeug soll nach der Walke 2 1/3 Pans breit seyn; die Kette der Fleurets à fil-fin, aus 31 Aufzuglängen oder 860 Fäden bestehen. Das Zeug ist 1/2 Stab breit.

Fleuron, ein leichtes französisches Zeug von Seide, Leinen und Wolle, das zu Amiens gewebt wird. Es ist 1 1/2 Fuß und 1 Zoll breit und 20 1/4 bis 20 1/2 Stab lang.

Flieder, s. Hollunder.

Fliegenbaum, s. Linbaum.

Fliegenstein, s. Kobalt.

Fliesen, Klinker, sind kleine aus Thon geformte und hernach im Ofen gebrannte Platten, die etwa 5 bis 6 Zoll ins Gevierte halten, und mit einer guten weißen, braunen, grünen oder schwarzen Glasur überzogen sind. Man gebraucht sie in Holland und in Niedersachsen, um die Böden der Oefen, die Wände hinter denselben, u. dgl. damit zu belegen. Zuweilen werden auch die Fensterbreter, die Tische, die Zimmerwände, Seiten an den Treppen, u. s. w. damit eingefaßt. Unsere Töpfer verfertigen sie zwar; allein viele kommen auch noch aus Valenzia in Spanien, und aus Holland. Die feine-

Digitized by Google

re Art gehört zu den Waaren der Fasanenhändler. Schwedische Fliesen, sind vierkantig behauene und einige Zoll dicke, graue oder braune Sandsteinplatten, oder vielmehr Platten von grobem Marmor, der in Gothland bricht, daher er auch Gothlandsstein heißt. Man pflastert damit den Fußboden der Prachtgebäude.

Flinten, s. Gewehre.

Flintenschrot, s. Schrot.

Flintensteine heißen die Feuersteine, welche zu Schießgewehren gebraucht werden; s. Feuersteine.

Flintglas heißt dasjenige merkwürdige Glas, welches, von den Engländern erfunden, zur Verfertigung farbenloser oder achromatischer Ferngläser dient. Der Engländer Dollond machte um die Mitte des vorigen Jahrhunderts zuerst Gebrauch davon, nachdem Ravenscroft es zuerst hatte verfertigen lassen. In Frankreich, in Deutschland, in der Schweiz und in andern Ländern gab man sich sehr viele Mühe das englische Flintglas nachzukünsteln. Aber es gelang nicht, obgleich sich Manche des glücklichsten Erfolgs rühmten. Die Engländer nehmen keinen Sand, sondern calcinirte Kiesel mit Mennig und Salpeter zu dem Flintglase. Von dem Kiesel, Flins, hat es auch den Namen bekommen. Die Schmelzöfen der Engländer sind wie Retorten gebildet mit sehr langen Hälsen und so, daß der Steinkohlendampf nicht auf die Glasmasse fallen kann; s. auch Glas.

Flittergold, Rauschgold, Luggold, Lügengold, Knister- od. Knastergold, ein zwischen Leder dünn geschlagenes und cementirtes Messing, das so dünn wie ein Blatt Papier ist, und zu allerlei unächtem Putze angewandt wird. Dieser Artikel wird gewöhnlich schon auf den Messinghämmern verfertigt. Die Waare wird in sogenannten Karten, wo immer 15 Tafeln beisammen sind, gehandelt. Eine solche Tafel ist etwas länger als 3/8, und etwas breiter, als 1/4 leipziger Elle.

Flittern, Flinkern, Flinder, Pailletten, Plättchen, sind kleine dünne cirkelförmige Figuren von Messing, Tombak- oder Silber- und Golddrath geschlagen, die zu Nürnberg, Freiberg im Erzgebirge, zu Wien, Berlin, Hamburg, Moskau und an einigen andern Orten, theils in den Gold- und Silberfabriken, theils von eigenen sogenannten Flitter- und Rechenpfenningschlägern, häufig verfertigt werden. Man gebraucht diesen Artikel zu ächten und unächten Stickereien, Hochzeitkränzen, Oper- und andern Kleidungen, Kirchenornate, u. s. w. Es gibt davon verschiedene Sorten und Nummern. Die Fabrik von Ephraims Erben in Berlin liefert von denselben nachfolgende Sorten: Goldne ächte Flittern Nro. 1. das Pf. zu 61 Thlr, N. 2. bis 10. zu 58 Thlr.; silberne ächte N. 1. zu 51 Thlr.; dergleichen N. 2. bis 10. zu 48 Thlr. Die Flittern haben in der Mitte eine runde Oeffnung, vermittelst welcher sie mit Fäden in Stickerei befestiget werden.

Flittersilber, ist ebenfalls ein Produkt der Luggoldschläger. Es wird wie Flittergold gebraucht; die Karten aber enthalten nur 7 Tafeln oder Blätter, und sind noch einmal so hoch im Preise, als das Luggold oder die gelbe Sorte. Nürnberg und Fürth liefern: gelbe und weisse sortirte in Paketen, fr. Pailettes de clinquant, zu 24 kr., wie auch dergleichen Lothweise. Von feinen Sorten, z. B. Augsburger, Brüßler, Wiener ꝛc. Flimmerchen, in Farben, Gold und Silber, kostet das Loth 2 fl. 20 kr. bis 4 fl., die erste Sorte ist die theuerste. Man hat auch dergleichen glatte und fassonirte, oder gravirte Rock- und Westenplättchen, Stahlplättchen zu Trauer ꝛc. Vom Flittergolde hat man zu Nürnberg folgende Sorten: Karten Nro. 7. zu 3/4 Pf., Nro. 3. und 2. zu 17 Loth. Jede Karte enthält 15 Tafeln, etwas länger als 1 1/2 und breiter als 1/4 leipziger Ellen.

Flixcourts, französische Leinen, die in der Gegend um Amiens gewebt werden, und 3/4 bis 7/8 Stab breit sind.

Flocken, nennt man eine Gattung

Wolle, die von der feinen abfällt, wenn sie gekrempelt und kardätscht worden ist, daher sie auch ausgekämmte Wolle, fr. Peignon heißt. Es gibt gute und feine, mittlere und grobe Sorten darunter, die alle zu verschiedenen wollenen Geweben ihre Anwendung finden. Flocken nennt man auch die Abgänglinge von allerlei Wolle und Haaren, die beim Scheeren und Rauhen der Zeuge ausfallen, und zum Ausstopfen der Polster in den Stühlen, so wie auch der Matratzen und Sättel gebraucht werden.

Flockenroth, nennt man die kürzesten Sorten der Ziegenhaare, die mit Krapp oder andern Sachen roth gefärbt sind.

Flockentapeten, fr. tapisseries de tonture de laine, sind Tapeten von geringer Leinwand, die mit Oelfarben gemalt und zugerichtet, auch mit Scheerwolle verschieden gemustert sind. Sie sind aber jetzt ziemlich aus der Mode gekommen.

Flockentuch, ein schlechtes Tuch aus Flocken; s. Flocken.

Flöhsame, Flöhkrautsame, (semen psyllii) nennt man die Samenkörner von Plantago Psyllium, oder Herba pulicari, eines Unkrauts, das in den Sandfeldern und um unfruchtbaren Hügeln in den Heiden Deutschlands häufig hervorkommt. Der Same, welchen die Pflanze zu Ende des Sommers reichlich trägt, ist länglicht, braunroth od. schwarzbraun, dabei glänzend und glatt; er zerweicht im Wasser gar leicht, und gibt vielen Schleim, der in Apotheken unter dem Namen Mucilago seminis Psyllii bekannt ist. Er wird äusserlich gebraucht. Auch wendet man diesen Artikel in den Seidenfabriken und Seidenfärbereien zur Appretirung der seidenen Zeuge und Strümpfe insonderheit derjenigen von dunkler Farbe, an. Die Zeuge bekommen davon die gehörige Steife, und einen schönen Glanz.

Flößholz, Flöße, fr. Bois à flotter, sind Bäume und allerlei Bauhölzer, die, nachdem sie in den Forsten und Waldungen gefällt worden, an den nächsten Strom gebracht werden, wo man sie mit eisernen Klammern Tauen u. dgl. an einander fügt, und so den Strohm abwärts oft viele Meilen weit treiben läßt. Wenn sie an den bestimmten Orten ankommen, werden sie ans Land gezogen, und als Bauholz verhandelt. So werden viele 1000 Klafter Brennholz und eine außerordentliche Menge Bauholz in Sachsen, Schlesien, der Mark Brandenburg, am Rhein, am Main u. s.w. von einem Orte zum andern fortgeschafft. An den Stellen, wo das Holz hingeflößt wird, sind oft Wehre angebracht, wo dieses Flößholz stehen bleibt. Hier werden die Stücke und Scheiter mit Haken aus dem Wasser gezogen, und bei Brennholz in Stöße, Klaftern und Faden zu Verkauf aufgesetzt.

Flor, Gaze, ist die dünnste unter allen Zeugarten, und entweder von Seide, Baumwolle, Leinen oder Wolle gewebt. Es gibt davon unzählige Arten, nämlich ganz seidene, halbseidene und leinene, glatte, gestreifte, gemusterte, broschirte, weisse und schwarze, bunte, Marly-Grosbeauté-à la Crême, à la Grèque, Milchflor, Ausschneideflor, Krepflor, bologneser, schweizer, holländische, französische, ostindische, und hundert andere Gattungen. Den weissen und bunten Putzflor liefern Frankreich, England, Holland, besonders Lyon, London, Paris und Harlem, den schwarzen und weissen Trauer- und Milchflor aber Bologna und die Schweiz, besonders Zürich, zum Handel; s. auch Gaze, Krepflor, Milchflor u. s. w.

Flortücher, Mouchoirs à gaze, sind florartig gewebte Halstücher, die in Frankreich, Holland und zu Zürich in großer Menge verfertigt, und in vielerlei Sorten Dutzendweise gehandelt werden. Es gibt einfache, doppelte, einfärbige, mehrfärbige, wandelfärbige, glatte, gestreifte, gemusterte, geblumte, mit Muschen, marlyartige, gemalte, buntgenähete, wo der Grund Flor, die Blumen aber in Seide, oder gar in Gold und Silber gestickt sind, mit reichen Streifen und Blumen durchwebt, u. dgl. Von letzterer Art liefert besonders Dresden viele

Digitized by Google

zum Handel. Florband ist ein dünnes zartes, dem Flor ähnliches und mit Streifen durchzogenes Band von zarter Seide.

Florence, eine Art Taffet die insonderheit zu Avignon von vorzüglicher Güte gewebt wird. Das Zeug hat seinen Ursprung und die Benennung von den Florentinern, deren einige ihr Vaterland im 15ten Jahrhundert verliessen, und zu Avignon ihren Wohnsitz aufschlugen. Diese Leute führten da das Gewebe mit ein. Es gibt doppelte Florences, halbe oder Mi-florences, und mehrere Arten derselben. Der größte Absatz erstreckt sich nach Holland, Deutschland und den französischen Kolonieen. Florence brochée, ist ein streifiges, broschirtes oder gemaltes Zeug auf Bataviaart, welches ganz von Seide ist, und 5/8 in der Breite hält. Man macht es zu Lyon und anderwärts.

Florentine, in Frankreich ein gemusterter seidener Atlas, der eigentlich den florentinischen Atlassen nachgemacht ist. Er hält 7/16 Stab in der Breite und 20 bis 40 Stab in der Länge.

Florentinisches Garn, eine sehr feine u. zarte Art Garn, die von Florenz zum Handel kommt. Man gebraucht es in den dasigen Wollmanufakturen zu den feinen Raschen.

Florentiner Lack, Kugellack eine Gattung sehr feinen Lacks od. Malerroth, das ehemals von Florenz in Italien geholt wurde, jetzt aber zu Berlin, Wien und Nürnberg nachgemacht wird. Das florentiner Roth welches eigentlich zu Venedig verfertigt wird, kommt in zweierlei Sorten vor. Eine in sehr feinen, zarten, unten spitzigen oben aber platten beinahe trichterförmig geformten Stückchen, die nicht größer als ein Gerstenkorn aussehen; die andere aber in kleinen viereckigten Stücken. Je höher die Farbe der einen und der andern Sorte ausfällt, desto besser ist die Waare. Auch muß sie sehr leicht, zart, und leicht zerreiblich seyn. Manche nachgemachte Sorten sind dunkel purpurroth von Farbe, und mit Gummi und andern Dingen angemacht. Diese sind zwar insgemein etwas fester, aber es kommt darauf noch an, ob sie dem Maler auch im übrigen Genüge leisten. Eine feine Art dieses Lacks ist die, welche aus einer Masse von weissem Fischbein, und aus einer aus Koschenille, Fernambuk, Alaun und Arsenik gezogenen Tinktur zubereitet wurde. Diese Masse wird hernach in viereckigte Stükke oder in Kugeln geformt. Von der letztern Art ist der wiener, breslauer, berliner, u. dgl. Lack. Jetzt nennt man Kugellack, gewöhnlich eine ordinaire Gattung Malerlack, die von den Berlinerblaumachern in den größern deutschen Städten verfertigt wird, und wovon das Pfund höchstens 8 bis 10 Groschen kostet. Es ist mehr für die Anstreicher, als für die eigentlichen Maler; die Apotheker färben damit ihre Zahnpulver.

Florentinischer Atlas, od. Raz, s. Atlas.

Florentinischer Fenchel, s. Fenchel.

Florentinischer Marmor, s. Marmor.

Florentinisches Oel, s. Bauməl.

Florentinische Seide, s. Seide.

Florentinische Violwurz, s. Ireos radix.

Florentinischer Wein, s. Wein.

Florentinischer Weinstein, s. Weinstein.

Flores aeris, sind auf chemische Art bereitete, kleine, röthlichglänzende Körner, die durch Sublimirung von der Glockenspeise verfertigt, und hernach in den Apotheken verbraucht werden.

Flores Balaustiorum, s. Granatäpfel.

Flores Benzoe, s. Benzoe.

Flores Martis, s. Eisenblumen.

Flores Sulphuris, s. Schwefelblumen.

Floret, ist dasselbe, in Deutschland was die Franzosen Fleuret und Filoselle nennen. Man versteht darunter die rohe und gefärbte Floretseide,

welche eigentlich ein Abgang oder Ausschuß von der guten Seide ist. Es ist diejenige, welche oben von den Kokons abgezogen wird, ein rauhes Seidengespinnst, der Anfang von der Arbeit des Seidenwurms, folglich unvollkommen. Es läßt sich nicht abhaspeln. Auch sind nicht alle Kokons in der Güte einander gleich, sondern einige sind von den Würmern dicht und fest, andere locker gesponnen, so wie sich auch manchmal zwei Würmer in einander spinnen, wo denn die Kokons fleckigt ausfallen. Weil nun auch die schlechten und schadhaften Kokons sich nicht gut haspeln lassen, so werden sie gleichfalls zu Floretseide angewandt. Auch bei dem Haspeln selbst gibt es manchen Ausfall, der ebenfalls unter die Floretseide kommt. Selbst von den brauchbaren Kokons kann die innere Hülse nicht gehaspelt werden, wenn die klaren Fäden abgenommen sind. Ein Theil davon wird also auch zur Floretseide genommen. Die Art Floretseide, welche von den Kokons gleich nach dem Backen, oder vor dem Haspeln abgenommen ist, hält man für die allerschlechteste, und nennt sie Spinnseide, auch Watt- oder Wergseide. Sie verdient nicht kardätscht zu werden, sondern wird nur getrocknet, vom Unrath gesäubert, und zu Watten, so wie auch zur Unterlage der gestäppten Röcke angewandt. An einigen Orten nimmt man sie doch, wenn sie kardätscht und gesponnen worden ist, zum Einschlage schlechter Zeuge, zu gröbern Strümpfen, Handschuhen u. Schnupftüchern, z. B. im Mayländischen; in Frankreich auch zu Floretbändern und Padous. Dasjenige Seidengespinnst, welches die Kokons unter der Wattseide bedeckt, und welches unmittelbar vor dem Haspeln abgenommen wird, theilt man wieder in 2 Hauptarten ein, nämlich in die, welche der Haspler lang gezogen, und nicht sonderlich verwirrt hat, und in verworrene. Durchs Kardätschen macht man aus dieser dreierlei Sorten, nämlich feine, mittlere und grobe Floretseide. Die beiden ersteren werden hernach zum Einschlage verschiedener ganz und halbseidenen Zeuge, zu Bändern, zu Halstüchern, gestrickten und gewebten Strümpfen, Geldbeuteln, u. s. w. verarbeitet. Die meiste Floretseide u. floretseidenen Sachen liefern Mayland, Forli, Reggio, Bologna und Camerino in Italien. Bei der holl. ostind. Kompagnie hält der Kaveling Floretgarn 2 Säcke, jeden zu 100 Pf., und der Artikel wird mit 4 Proc. Zusatz, 1 Proc. Gutgewicht und 3 Pf. Ausschlag auf den Ballen, gehandelt.

Floretband, fr. ruban de fleuret, oder Padou, ein schmal zusammengeschlagenes Gewebe entweder von Floretseide allein, oder von Floretseide u. Seide, oder von Floretseide und Garn, das nicht nur von Bandmachern u. Posamentirern, sondern auch auf den holländischen Bandmühlen, besonders in Westphalen, Niedersachsen und der Schweiz in Menge verfertiget wird. Unter diesen sind die elberfelder und baseler die bekanntesten. Auch Frankreich liefert diesen Artikel häufig zur Handlung. Man hat dieses Band von allerlei Breite und Farbe. Die 4 gewöhnlichsten Sorten sind durch Nummern von einander unterschieden. Nro. 1 ist 9 Linien breit, N. 9. 15 L., N. 15. 18 L.; die vierte Sorte hat keine Nummer, man erkennt sie blos an der Breite; diese beträgt 3 Zoll und 10 Linien. Die Stücke halten 24 französische Stab. Die meisten Fabriken in diesem Fache hat Frankreich in Lyonnois und Forez, vornehmlich zu St. Etienne u. Chaumont. Den stärksten Handel mit Floretband treibt die Stadt Lyon. Auch Italien, besonders die Stadt Verona liefert viele floretseidene Bänder, in verschiedenen Sorten u. Nummern.

Floreteadas, im spanischen Handel die Papeline, welche häufig dahin ausgeführt wird.

Florets, ein dem Satin ähnlicher glänzender figurirter wollener Stoff aus englischen Manufakturen, für Landleute bestimmt, 25—30 Yards lang, 15—18 Zoll breit. Er geht viel nach Holland, Deutschland und die Schweiz. Er heißt auch wohl Spiegelbamast.

Florettas, im spanischen und niederländischen Handel, weisse 5/4, 6/4

oder 7/4 breite brabanter und vlämische Leinwande, die besonders von Gent in ausserordentlicher Menge nach den spanischen Kolonieen verfahren werden. Man unterscheidet sie in vollflächsene 5/4 und 7/4 breite Florettas communes und Sobresinas, von welchen letztere 1/3 höher im Preise stehen. Sie sind in Stücken von 50 bis 60 Ellen. Man handelt sie nach flandrischer Elle, die 10 Procent länger ist, als die brabanter. Unter dem Namen Florettas liefert England auch atlasartig gewebte Zeuge mit Blumen, die häufigen Abgang finden. Sie sind in Stücken von 30 Yards. Man macht sie in Sachsen und im Brandenburgischen nach. Das Zeug hat gemeiniglich zweierlei Farbe, indem Grund und Blumen von verschiedener Farbe zu seyn pflegen. Man nimmt zu diesem Gewebe schöne und feine einschürige Wolle, sowohl zur Kette als zum Einschlage. Die Kette zum Grunde und zur Figur wird gezwirnt. Die berliner Florets sind 5/8 Ellen breit, und entweder in ganzen Stücken von 50, oder halben von 25 Ellen.

Florida, eine Mittelgattung des englischen Indigo, der etwas besser als der blaue St. Domingoindigo ausfällt.

Floritonne, eine gewisse Sorte der spanischen Wolle.

Floretleinwand, ein sehr dünnes und lockeres Gewebe von Baumwolle, das besonders hie und da in Schwaben verfertigt wird, daher es auch den Namen Schwäbisch, oder schwäbische Leinwand führt. Dieses Gewebe wird zum Bleichen auf andere stärtere Leinwand genähet, und hernach durch Stärkewasser gezogen. Es ist 6/4 E. breit.

Flöten, sind bekannte Blaseinstrumente, die von Ebenholz, Buchsbaumholz, u. dgl. verfertiget werden. Sie sind weniger oder mehr kostbar, je nachdem das Ganze aus 1, 3 oder 4 Mittelstücken besteht, die Klappe von Silber, das Holz fein ist, und ein berühmter Instrumentenmacher sie verfertigt hat. Die vorzüglichsten sind von Potter aus London, von Portheaux aus Paris, von Kirst aus Potsdam, u. s. w. J. C. F. Nellstab zu Berlin hält hiervon ein ausgesuchtes Sortiment auf dem Lager. Gläserne Flöten sind seit ein paar Jahren in Paris zum Vorschein gekommen.

Flots, heißt zu Aix in Provence eine Gattung der dasigen Mandeln.

Flugsandried, s. Sandriedgras.

Fluminel, eine farbigte Blume, die dem Safflor ähnlich, und diesen zu verfälschen gebraucht wird.

Fluß, eine Art geringer Pottasche, die von der Salzlauge der Seifensieder übrig bleibt, hernach versotten, und an die Alaunsieder, oder die Verfertiger schwarzer Seife abgesetzt wird. Betrüger mischen sie auch wohl unter die Pottasche, allein dann taugt diese in Färbereien, auf Bleichen, in Apotheken, ja sogar in Glashütten nichts.

Fluß, s. Glasflüsse.

Flußspath, ein spathiger Stein, welcher das Schmelzen oder den Fluß verschiedener strengflüssiger Mineralien erleichtert. Er besteht hauptsächlich aus Kalkerde und einer eigenthümlichen Säure (der Flußspathsäure), welche allein im Stande ist, die Kieselerde aufzulösen, und durch eine Destillation mittelst anderer Säuren aus dem Flußspath gezogen wird. Der Stein kommt in schönen würfelichten, mehr oder weniger durchsichtig mit den schönsten und mannigfaltigsten Farben vor. Im Feuer ist er schmelzbar, läßt aber dabei seine Säure nicht fahren. Im Flusse löst er andere Erdarten auf, weswegen man ihn auf Hütten als Zuschlag beim Schmelzen gebraucht. In Derbyshire in England, wo er in ziemlich großen Stücken bricht, schleift od. polirt man ihn, und benutzt ihn zu allerlei schönen Arbeiten. Man gebraucht ihn auch mit zur Bereitung des ächten Porcellans, des weißen Schmelzglases ꝛc.

Flußspathsäure. Mit dieser Säure, welche in silbernen Gefäßen bereitet und aufbewahrt wird, kann man in Glas ätzen, wozu man sie seit einigen Jahren sehr nützlich anwendet, z. B. bei Thermometerskalen.

Digitized by Google

Foeniculum, s. Fenchel.
Foenum graecum, s. Bockshorn.

Foes, ein Baumwollengewebe, das zu den Katunen gehört.

Fogas, Zahnfische, eine Art delikater Flußfische in Ungarn, die man deswegen so nennt, weil ihnen zwei Zähne aus dem Maule herausstehen. Sie werden getrocknet, und als eine Leckerspeise weit und breit verfahren.

Folia lauri, s. Lorbeerblätter.
Folia Sennae, s. Senesblätter.

Folie, nennt man ein zu dünnen Blättern oder Blechen geschlagenes Metall z. B. Zinn, Kupfer und Tombak, das man hauptsächlich zu solchen Körpern, die das Licht durchfallen lassen, gebraucht, die Zurückstrahlung hervorzubringen. Auf diese Weise gebrauchen die Spiegelmacher den Stanniol oder die Zinnfolie zum Belegen der Spiegelgläser, die Juwelirer u. Gold- und Silberarbeiter die Gold- Silber- und Kupferfolie, die entweder gefärbt oder ungefärbt ist, zum Unterlegen unter die Edelgesteine und Glasflüsse, damit diese durchsichtigen Körper desto schöner und lebhafter spiegeln. Man macht sowohl die gefärbten als die ungefärbten Folien zu Nürnberg, Fürth Brüssel, Wien, Berlin und Lyon. Sie liegen in Kästchen von Tannenholze, die etwa 3 1/2 Zoll lang, 1 1/2 Zoll hoch und 2 Zoll breit sind. In einem solchen Kästchen liegen gemeiniglich 6 Stück Folie, jedes besonders zusammengewickelt, und mit einem dünnen Faden umgebunden. Die in Kupfer sortirten, feuilles de cuivre, von Nürnberg, kosten 16 kr.; feine weisse Silberfolie, feuilles blanches d'argent pour Orfévres, 28 kr.; feine in Farben sortirte, assorties en couleurs, eben so viel; feine Rubinsilberfolie, 56 kr. Die lyoner und augsburgische vergoldete, silberne und färbige Folie handelt man Stückweise und nach dem Gewicht; die ausgeschnittenen Folien oder Blümchen ächter und unächter Art nach Pfunden und Lothen. Von den Zinnfolien zur Belegung der Spiegelgläser haben zu Nürnberg die verschiedenen Sorten folgende Preise.

| | | |

dianisch Blatt, Malabathrum, ist das Blatt des Baumes, der die bekannte Cassia lignea liefert. Das Gewächs wird hie und da in Ostindien, besonders auf der malabarschen Küste in Menge gefunden. Das Blatt ist groß, dick, lang, grün von Farbe, oben zugespitzt, und hat der Länge nach 3 starke Fasern. Sein Geruch ist, so wie der Geschmack, angenehm und gewürzhaft. Die Blätter muß man beim Einkauf so wählen, daß sie fein ganz und vollkommen sind, auch eine frischgrüne Farbe haben. Sie werden in den Apotheken innerlich gegen Magenkrankheiten, u. dgl., äusserlich aber gegen Augenentzündungen angewandt. Man bekommt diese Waare von Venedig und Marseille. Beide Plätze ziehen sie aus Aleppo.

Foncarval, ein leichter rother spanischer Wein, der seinen Namen von einem Dorfe unweit Paris hat.

Fond d'or, ungefähr dasselbe, was man im Handel mit reichen Zeugen Drap d'or nennt. Das Zeug hat einen wie mit Diamanten und Sternen besäeten reichen Grund; es ist eine Art von Brokat, aber in jedem Betracht das Schimmervollste in der Weberei reicher Zeuge überhaupt. Die Materialien, woraus das Ganze zusammengesetzt wird, sind Frisirtes, Glassirtes, Lahn, reicher Glanz, Gold- und Silbercantille, Flinderchen und Schenillje. Man unterscheidet das Zeug in Fond d'or von 400, die schwerste Sorte, welches zu reichen Westen dient; in Fond d'or zu Roben und Gallakleidern, und in leichtern mit dem Zusatz von 800, zu Möblements oder Möbelüberzügen und Beschlägen. Das Zeug hat insgemein nur ein Hauptblumenbouquet nach seiner ganzen Breite, und ist so breit als Grodetours.

Foolscaps, eine Gattung des englischen Schreibpapiers, 13 1/2 Zoll hoch, 16 3/4 Zoll breit, kostend 10 Schill. Sterling.

Foras, Fotas, heißen baumwollene Zeuge oder Nesseltücher, die ehemals aus Ostindien geholt worden sind, jetzt aber auch hie und da in Frankreich nachgemacht werden. Man braucht sie zum Handel auf der afrikanischen Küste. Sie sind 7/8 Stab breit und 6/4 lang. Vier Coupons werden aufs Stück gerechnet.

Forderblech, s. Blech.

Forelle, (Trutta, Salmo fario) bekanntlich ein feiner Fisch, der ziemlich den Hechten ähnlich ist, aber in Ansehung des Kopfs und Maules, das er kleiner und spitziger hat, von jenem abweicht; auch ist er mit rothen und gelben oder schwarzen Flecken gesprenkelt. Die Forelle hält sich entweder in steinigten, hellfließenden und süßlichten Berg- und Waldbächen auf, wo sie dann gemeiniglich schwarz aussieht; oder in Seen und besonders in Teichen, wo sie meistentheils eine gelbe Farbe hat. Es gibt auch noch verschiedene andere Arten Forellen, als Goldforellen, Grundforellen, Schwarzforellen, Schwebforellen u. Lachsforellen. Die letztere Art ist eine der vorzüglichsten und köstlichsten. Die Lachsforelle kommt dem Lachse nicht nur in der Größe, sondern auch in der Röthe des Fleisches gleich. In gewissen Ländern und Gegenden machen diese Fische einen sehr ansehnlichen Handelsartikel aus; z. B. in Schottland, wo man sie in großer Menge einsalzt, und in Fässern gepackt, wie die Lachse verschickt. Aus dem Genfersee und der Schweiz, wie auch aus dem Mayländischen, werden viele nach Frankreich verfahren. Eine vorzügliche Gattung Lachsforellen, die Deutschland liefert, sind die Gangfische, welche zu Costanz am Bodensee gefangen, und weit und breit verschickt werden. Diejenigen, welche man im Untersee fischt, sind weißlicht, die im Obersee bläulich von Farbe; jene werden zum Theil geräuchert, die andern aber einmarinirt, und in kleinen Fäßchen von 50 oder 100 Stück verführt. Auch gibt es in dieser Gegend noch mehrere Gattungen von Forellen; z. E. die sogenannten Rheinlanken, die aus dem Bodensee in den Rhein streichen, und da gefangen werden. Diese sind unter allen die größten und schwersten.

Forestieri (drappi), im italienischen und levantischen Handel, die französischen Tücher, welche auf holländ-

dische Art nachgemacht sind, und durch die Kaufleute von Marseille nach Cairo und Alexandrien gebracht werden.

Forets-whit, auch Penistones, englische wollene Tücher, 5 1/2 Viertel Yard breit, 12 bis 13 Yards lang, und 23 Pf. schwer.

Forillos crudos, eine Art roher schlesischer Platilles, die 6/4 Ellen breit und 60 Ellen lang sind. Sie werden häufig nach Spanien ausgeführt.

Formen überhaupt nennt man Körper, wonach man die Oberfläche anderer Körper bildet, oder wodurch man andern Körpern eine gewisse Gestalt gibt. Dahin gehören z. B. die Druckformen, Gießformen, Poussirformen ꝛc. Die kugelartigen irdenen Formen für die Zuckerfabriken gehen in großer Menge aus den französischen Seestädten nach den Insel in Amerika. Man unterscheidet sie in petits deux; grands deux; les trois; les quatre; lessept; und les bâtardes ou vergeoises.

Fort en diable, ein Zeug, demjenigen ähnlich, welches unter dem Namen Diablement fort bekannt ist, und vornemlich zu Ambert in Auvergne verfertigt wird.

Fortes (toiles,) in Frankreich die ächte rouensche Leinwand.

Fossa reggia, ein rother italienischer Wein, der um dem Orte jenes Namens im Neapolitanischen gezeugt wird. Wenn er einige Jahre gelegen hat, so gleicht er dem Burgunder.

Fossilien, (Fossilia). Hierunter begreift man überhaupt alle aus der Erde gegrabenen Produkte. Man theilt aber die mancherlei Produkte in Erden, Steine, Salze, Berg- oder Erdharze, und Metalle ein. Die ungeschmeidigen Erdkörper sondert man ab, und begreift sie unter dem Namen Bergarten. Diejenigen hierunter, welche zwar schmelzbar, aber nicht biegsam und geschmeidig sind, wurden ehedem Halbmetalle; die welche im Wasser auflöslich sind, dasselbe nicht trübe machen, Salze; hingegen solche, die zwar im Wasser auflöslich sind, dasselbe aber trübe machen, Erden genannt. Unter die feuerfangenden gehört der Schwefel. Die in Wasser nicht auflöslichen, welche zugleich weder Metall, noch Halbmetall, Schwefel od. Salz in sich halten, heißen Steine. Mit Fossilien wird auf den Bergwerken ein großer Handel getrieben, indem man sie theils roh, wie sie aus der Erde kommen, zu Arzneien, zu Farbewaaren, zum Malen, Leder- und Tuchbereiten, zum Poliren in den Metallfabriken, u. s. w. anwendet. Aus ihrer Zubereitung zu Kaufmannsgut entsteht an manchen Orten eine ganz eigene Fabrik, die ein Fossilienwerk heißt. Solche findet man unter andern im meißnischen Erz-Gebirge zu Schwarzenberg.

Fossys, sind ostindische baumwollene Zeuge von allerlei Farbe, welche die Franzosen zu Markte bringen.

Fota, eine Art Kleidung, die unter den Weibspersonen auf der Insel Java sehr Mode ist. Sie wird von der koromandelschen Küste, so wie aus Bengalen und von Surate durch die Holländer dahin gebracht. Auch nennt man Fota in den türkischen Ländern rothseidene Tücher mit blauen Rändern, oder eine Art Servietten, die beim Baden gebraucht werden.

Fottalongées, ostindische von Baumbast und Seide gewebte Zeuge mit Streifen. Sie sind 3/4 bis 5/6 französische Stab breit und 7 bis 8 Stab lang.

Fottes, fr. Phottes, sind ostindische baumwollene, gestreifte Zeuge, welche die Franzosen aus Bengalen und von der koromandelschen Küste zum Verkauf bringen. Die Stückchen oder Coupons sind 1 1/2 Stab lang und 7/4 breit. Man rechnet ihrer 4 auf ein ganzes Stück. Dieser Artikel wird nach der Negerküste wieder ausgeführt.

Fouets heißen in Frankreich Reitgerten, die auf englische Art gemacht sind, und besonders zu St. Julien du Sault in Gatindis verfertigt werden. Man hat sie von allerlei Gattungen und Preisen nämlich von 5 Franken bis auf 500.

Fougeres, eine Art Bretagneslein, welche von St. Malo und Dinan nach Rochelle, Nantes, Bourdeaux und den französischen Kolonien exportirt werden. Sie sind 50 Zoll breit, 45

bis 55 Stab lang, und kommen in Ballen von 20 Stück zum Handel. Man gibt diesen Namen auch einer groben Sorte Packleinwand.

Fracassanen sind eine besondere Art großer grüner Feigen, die auf der venetianischen Insel Corfu wächst, und weit und breit gesucht ist.

Fragaria, s. Erdbeerkraut.

Fragmente, nennt man im Specerei- und Materialhandel allerhand Bruchstücke von Droguereiartikeln, kostbaren Steinen, Korallen, u. dgl. welche zu Arzneien und Kunstsachen angewandt werden.

Franche Comteweine, sind weisse und rothe Franzweine, die stark ins Elsaß, nach der Schweiz und nach Lothringen gehen. Unter den weissen werden die von Arbois vorzüglich geschätzt. Sie gleichen dem schäumenden Champagner, und sind zugleich süß und lieblich von Geschmack.

Francin, im eyem. Flandern das sehr feine und zarte Pergament, das in Frankreich Velin heißt.

Frangula, s. Faulbaum.

Frankensteinsche Leinwand, 3/4 breite schlesische Leinwand, in Stükken von 80 Ellen, die in und um Frankenstein gewebt, hernach zu Rouennes appretirt und häufig abgesetzt wird.

Frankenweine, eine sehr gute und mitunter vorzügliche Gattung deutscher Weine, welche im Fränkischen gebaut, und häufig zum Handel gebracht werden. Man setzt davon einen großen Theil wohl gar unter dem Namen Rheinwein ab. Der Frankenwein wird in dem Hochstift Würzburg zu Kitzingen, Diesthausen an der Tauber, Eibelstadt, Frickenhofen, Heydingsfeld, Iphofen, Maynstockheim, Mühlbach, Nordheim, Ochsenfurt, Ostheim, Rantzacker, Sommerach, Rödelsee und Volkach stark gebaut; ferner, im Bambergischen zu Altenburg, Beringsfeld und Zeil; im Anspachischen, zu Marktsteft; in der Grafschaft Wertheim, zu Werthheim; im Limburgischen, zu Sommerhausen; im Schwarzenbergischen, zu Bullenheim; endlich auch in der Gegend von Schweinfurt und des Städtchens Maynbernheim.

Die besten Frankenweine wachsen in den Weinbergen, womit Würzburg auf allen Seiten umgeben ist. Der König unter allen Frankenweinen ist der Leistenwein, welcher, wenn er ein gewisses Alter hat, durch seinen angenehmen Duft oder seine Firne, seinen Wohlgeschmack und seine Heilsamkeit, alle deutschen Weine übertrifft, und vielleicht keinem unter den ausländischen Gewächsen, wenn sie auch noch so gepriesen werden, etwas nachgibt. Der Werth dieses Weins ist nicht blos in seinem Vaterlande anerkannt, sondern man schätzt ihn ausser demselben auch hoch; er wird zuweilen theurer bezahlt, als der älteste und edelste Rheinwein.

Der Leistenwein wächst an der sogenannten Festung. Noch feuriger, als der Leistenwein, ist der Steinwein, von gleichem Alter; doch hat dieser weder den aromatischen Geruch, noch auch den lieblichen Geschmack, der dem Leistenwein eigenthümlich ist; er fällt vielmehr heiß und branntweinartig auf die Zunge.

Der Stein oder Steinberg fängt an dem Wege nach Veits-Zechheim da an, wo das große Rebengebirge, das sich um Würzburg herzieht, am nächsten an den Mayn hinanrückt; von da läuft er bis gegen die Stadt hin. Der ganze Stein besteht größtentheils aus sehr steilen Kalkfelsen, deren Fuß mit ungeheuern Mauern und Strebepfeilern aus Quaderstücken unterlegt ist. Ein Theil des Weinbergs am Stein gehört dem Spital, ein großer Theil aber Privatleuten zu.

Das Spital in Würzburg verkauft alten Steinwein, unter dem Namen von heil. Geistwein, in versiegelten Flaschen von besonderer Form, das Stück für 1 Thaler. Die Flaschen sind ungefähr so groß als eine Burgunderbouteille.

Zunächst an den Steinberg grenzt die sogenannte Harfe, eine Kette von Bergen, welchen man wegen ihrer Gestalt diesen Namen gegeben hat. An dieser Harfe besitzt das Stift Hauch 34 Morgen Weinberge in der besten Lage, unter denen die Hälfte den köstlichsten Wein geben, den die Harfe hervorbringt, und

Digitized by Google

der auch mit dem Namen des heil. Geistweins belegt wird. Dieser Wein, und zwar insonderheit der von den Jahren 1748, 1776, und 1811 kommt an milder, wohlthätiger Wärme und Lieblichkeit dem Leistenweine und dem edelsten unter andern deutschen Weinen gleich, und wird vom Leistenweine nur durch die Firne, oder den stärkern Duft, und einen gewissen gewürzhaften Geschmack übertroffen.

Zu den vorzüglichsten unter den dasigen Gewächsen gehört auch der schalksberger Wein, der, wie der bisher angeführte, an den Tafeln reicher Leute als Likör = Wein aufgetragen wird.

Der sogenannte Calmusweinist, ohne künstliche Zusammensetzung oder weithergesuchte Bereitung, ganz süß, und kommt vielen der oberungarischen Weine gleich, daher er auch oft unter fremdem Namen zu Markte geschickt wird. Dieser süße Wein wächst auf einem Felsen, Trieffenstein am Mayn, nach Aschaffenburg zu.

Strohweine werden in Franken, wie am Rheine, und im Elsaß gemacht. Jene sind gewürzhafter und vielleicht auch feuriger, als diese, aber nicht so angenehm von Geschmack; demungeachtet werden sie selbst für die fürstlichen Höfe am Rheine stark gesucht.

Die Frankenweine werden unter ihrem eigenen Namen, theils in diejenigen Gegenden in Franken, die entweder gar keinen oder doch keinen beträchtlichen Weinbau haben, z. E. nach Nürnberg, in das Anspachische und Bayreuthische, am meisten aber in das Fuldaische, Hessische, und nach Thüringen und Sachsen, ausgeführt. Aber der größte Theil wird durch die Weinhändler zu Frankfurt am Mayn, ꝛc. entweder geradezu für Rheinwein verkauft, oder sie gebrauchen die Frankenweine dazu den jungen und herben Rheinweinen ihre unangenehme Säure zu benehmen, und jene damit zu verschneiden.

Der Werthheimer, besonders der jenseits des Mayns wachsende Hasloch erwein, ist derjenige, welcher dem Rheinweine am nächsten kommt, und in Ansehung der Gesundheit den Würzburger weit übertrifft.

Distelhäuser, der an der Tauber wächst, ist wenig geistreich, so, daß es beinahe unmöglich ist, sich darin zu betrinken. Allein die Weinschenken und Fuhrleute verschneiden ihn mit Branntwein, und setzen ihn so häufig ab.

Der Klingenberger wird um Klingenberg am Mayn gebaut, und zwar zwischen Schweinfurt und Kitzingen. Er findet seiner Güte wegen starken Vertrieb.

Unter die besten Jahrgänge in neuerer Zeit zählt man die von 1761, 1762, 1775, 1779, 1781, 1783 und 1811.

Würzburg ist der Platz, wo man diese Weine am vortheilhaftesten einkaufen kann. Auch Kitzingen, Bamberg, Fulda, Frankfurt, Bensbausen, ꝛc. treiben mit diesen Weinen einen starken Handel nach Sachsen, Westphalen, Hessen, u. s. w.

In Franken hat das Weinmaas folgende Eintheilung: das Fuder hält 6 Ohm, die Ohm 2 Eymer, der Eymer 50 fränkische Maas zu 53 pariser Kubikzoll. Es vergleichen sich 46 28/57 berliner Maas damit. Ein jedes Gebinde muß übrigens mit dem gerichtlichen Brande versehen seyn, wenn ihm zu trauen seyn soll.

Frankfurter Schwarz, s. Buchdrucker = Schwärze.

Frankolinen, eine Art Hasel- oder Bergbühner in Frankreich und Italien. Es wird damit in diesen Ländern einiger Handel getrieben.

Franschholz, Franzholz heißt in Holland und zu Hamburg das Nußbaumholz, welches aus Frankreich kommt, und zur eingelegten Arbeit dient. Es wird Fußweise, und wenn es ausserordentlich schön ist, auch wohl nach dem Gewicht gehandelt. Zu Stettin nennt man Franschholz eine Art Klappholz, welches 3 Fuß 2 Zoll lang ist, und 7 bis 8 Zoll im Quadrat hält. Man handelt es bei Schocken.

Fransen, Fraugen, Franzen, ein Saum oder Band mit dicht herabhängenden Fäden, die von Seide, Wolle, oder Kameelgarn, Gold- und Silberfäden, Zwirn, u. dgl. zusammengedreht sind, und zu allerlei Besetzun-

Digitized by Google

gen an Frauenröcke, Enveloppen, Decken, Vorhänge, u. s. w. gebraucht werden. Es gibt Franzen mit gedrehten und mit ungedrehten Fäden; im letztern Falle nennt man sie geschnittene Fransen. Sind die Fäden länger, als gewöhnlich, und ist die Arbeit durchbrochen, und mit gezwirnten kleinen Troddeln versehen, so nennt man sie Crepinen oder Crepinel. Die goldenen und silbernen werden in den Gold- und Silberfabriken, die übrigen von Posamentirern verfertigt. Jene handelt man nach dem Gewicht, diese aber nach der Elle.

Franzbranntwein, s. Branntwein.

Franzgold, s. Blattgold.

Franzleinen, sind gestreifte, im Garn gefärbte, schwäbische Leinwande, die zu Kaufbeuren und an mehreren Orten in Schwaben häufig gewebt werden. Sie halten 9/8 brabanter Ellen in der Breite und 60 Ellen in der Länge. Der Preis geht nach der Feinheit der Waare, von 13 fl. bis auf 36.

Franzosenholz, Pockholz, (Lignum Guajacum, Lignum sanctum, Lignum indicum, Lignum vitae) ein sehr schweres, hartes und dichtes Holz, das in Amerika und Westindien wächst, weißlich oder weißgelb aussieht, und harzig ist. Es sinkt im Wasser unter, ist schwer zu schneiden, und macht die Schneidewerkzeuge gar bald stumpf. Die Baumart wächst nur langsam, und wird bei uns blos in Gewächshäusern gezogen. Sie ist eigentlich in den Antillen und in den nördlichen Provinzen des spanischen Amerika's recht zu Hause. Die verschiedenen Versuche, welche die Holländer und Franzosen machten diese Bäume auch nach Europa zu verpflanzen, haben nicht gelingen wollen. Es gibt zwei Sorten derselben: eine ist der Guajacbaum mit blauer Blüte und runder Frucht, welche unserm Pflaumenbaum oder dem Evonymus gleichen, und geflügelte Blätter haben soll; die andere hat zwar auch blaue Blüte, aber gezahnte Blätter, und eine viereckigte Frucht. Diese, Hoaxuoan genannt, ist eigentlich der Baum, welcher das lignum sanctum gibt. Die Farbe davon ist, nachdem das Gewächs jung oder alt, bräunlichtgrau, auch wohl schwarzbraun und hie und da mit grünen Flecken. Das Harz oder Gummi von diesen Bäumen, das ebenfalls einen Handelsartikel abgibt, ist zwar harzig, brennt aber doch schwer, und hat einen herben und harzigen Geschmack, wenn man es kauet. Das Holz bringt man in großen Blöcken oder Stücken zum Handel, die einen auch wohl mehr Centner im Gewicht halten. Die beiden Städte London und Bourdeaux versehen damit ganz Europa. Es wird sowohl zur Arznei, als auch von verschiedenen Künstlern und Handwerkern, insonderheit von Drechslern, Flötenmachern, und Tischlern zu ausgelegten Arbeiten angewandt, zu welcher Absicht es vor andern Hölzern, wegen der schönen Politur, die es annimmt, sehr tauglich ist. Man verfertigt jetzt allerlei artige Geräthe daraus, und nimmt es auch bei Rammen und andern solchen Arbeiten zu Rollen, Unterlagen, Zapfenlagern, u. dgl., indem es dazu, wegen seiner Glätte, vorzüglich geschickt ist. Es wird zur Handlung meistens in ganzen Stücken, zum Theil auch schon geraspelt oder gefeilt, geliefert. Die letztere Art ist die schlechteste. Die Stücke sind entweder der Länge nach, oder nach der Quere gespalten. Ist das erstere der Fall, so ist das Holz gewöhnlich einfarbig, oder sieht grünbraun aus, mit dunkler gefärbten Flammen und länglichten schwarzen Punkten, oder es ist gelblich gefärbt, wie das Buchsbaumholz, hat fast gar keine Flamme, u. wenige schwärzlichte Punkte. Ist es aber in die Quere gespalten, so ist sein mittler Theil dunkler, der äussere blässer gefärbt. Man schätzt übrigens dasjenige Holz am höchsten, das frisch geschlagen und noch mit der Rinde versehen ist. Das Guajac- oder Lebensholz von Jamaika, Lignum vitae, kommt über London, und wird bei Tuns von 20 englischen Centnern verkauft. Zu Bourdeaux handelt man es bei 100 Pf. Wegen des Harzes gibt der Artikel Guajac die Auskunft.

Französische Leinwand, sowohl Hedeleinen, als Flachsleinen von allerlei Art, z. B. Matratzenleinen,

Digitized by Google

Segeltuch, weiße glatte Leinen, Servietten und Tischleinen, Drelle, Creas, u. dgl. werden jetzt in allen französischen Departements in größerer und geringerer Menge verfertigt, vorzüglich in der ehem. Normandie, Picardie, Flandern, Hennegau, Cambresis, Bretagne, Maine, Dauphine, Auvergne, Beaujolais, Gascogne, Anjou ꝛc. Die einzelnen Artikel dieses Werks, welche von den Leinwandsorten handeln, geben hierüber die gehörige Auskunft.

Franzperlen, französische Perlen, sind unächte oder nachgemachte Perlen von Glas, mit weissem Wachs ausgefüllt, die besonders zu Paris von allerlei Form, Farbe und Größe nach verschiedenen Nummern verfertigt, und hernach Dutzend u. Großweise verhandelt werden. Man macht sie auch zu Venedig, Danzig, Nürnberg und an einigen andern Orten nach, aber die französischen behalten darum den Vorzug, weil sie sich Jahre lang halten, ohne gelb zu werden. Ihr Verbrauch ist bekanntlich zu Hals- und Armbändern, auf Putzhauben, Kopfzeuge, u. s. w. Es gibt auch gedruckte, die den ächten noch mehr gleichen, ferner sogenannte schottische Perlen, ꝛc. Eine andere Gattung ist die, welche aus Perlemutter oder Perlsamen, so wie aus Muschelschalen durch besondere Handgriffe verfertigt wird.

Franzweine, machen bekanntlich einen der wichtigsten Zweige des Weinhandels aus. Frankreich löst für seine Weine alle Jahr Millionen von den Fremden, und setzt diese Waare in allen Gegenden der Welt ab. Man kann die Sorten dieser Weine, die für Ausländer wichtig sind, füglich unter 9 Klassen bringen, nämlich unter Burgunder, Champagner, Languedok- und Vienne, Guyenne- oder Bourdeaurer, Cahors- und Montaubansche Gewächse, in dergleichen von Seudres und Charente, Orleans und Anjou, in Provencer und endlich in Bayonnsche Sorten. Wegen des Burgunders sehe man den Artikel Burgunderweine nach. Nur so viel ist noch darüber anzumerken, daß nicht etwa die kostbarsten Sorten des Burgunders, sondern die mittlern, nämlich die von Beaume, Nuits und Chassagne, sich zum Verschicken nach England Holland und das nördliche Europa vorzüglich eignen. Diese kosten insgemein 1/3 weniger, als die andern. Die von Chalons und Maconnois sind zwar noch wohlfeiler, werden aber von den Ausländern nicht sonderlich stark begehrt. Bei den Champagnern, die in eignen Artikeln nur kurz berührt sind, ist hier noch nachzuholen, daß sie in verschiedene Gattungen, die mehr oder minder kostbar sind, unterschieden werden. Die weissen von der ersten Gattung gelten gewöhnlich 400 bis 500 Livres; die von der zweiten, so wie auch die sogenannten rothen Montagneweine, Oeil de perdrix, u. dgl. 150 bis 300 L. Weisse Weine, die schäumen oder moussiren, sind auf Flaschen gezogen, und kosten nach Verhältniß der Güte 25 bis 40 Sous an Ort und Stelle. Diese hält man für vorzüglich gut und stark, wenn recht viele Bouteillen unterwegs springen. Die champagner Gebinde sind von zweierlei Maas. Die sogenannte Jauge de Montagne, worin die meisten von den rothen Sorten verhandelt werden, hält 25 bis 30 Flaschen mehr, als Jauge de Rivière, worin man die weissen verschickt. Die letztere gibt gewöhnlich nur 195 bis 200 pariser Bouteillen; jene aber 220 bis 225. Zwei Stücke oder Pieces machen 1 Queuve. Die weissen Weine muß man im Frühjahr bestellen; die rothen hingegen sind das ganze Jahr hindurch zu haben. Das meiste von Champagnerweinen geht über Brüssel, Aachen, Strasburg, Frankfurt am Mayn, Kölln und die Seestädte ins Ausland. Die Languedok- und Vienne-Sorten bestehen in Hermitage, Coterotie, St. Perrey und Muskateller. Sie gelten ungefähr eben so viel, als der gute Burgunder, und die Ausländer lassen sie entweder aus der ersten Hand auf Ort und Stelle, oder von Montpellier, Cette und Bourdeaux kommen. Die feinsten Sorten gehen auf Flaschen gezogen zum Handel. Von diesen ist der eigentliche Markt zu Nuits und Beaume in Oberbourgog-

ne. Weg en der languedokischen Muskatellersorten ist der Artikel Muskatwein nachzusehen. Die Weine, welche um Cahors und Montauban in Querrey gezeugt werden, sind theils weisse, theils rothe Sorte, und taugen vorzüglich für die Ausländer. Die Eigenthümer dieser Weinberge stehen in dem Rufe, daß sie für alles sorgen, was bei der Verfertigung, Behandlung, und Aufbewahrung der Weine zu beobachten ist, und überhaupt wesentlich zu diesem Gewerbe gehört. Man faßt diese Weine in sehr saubere, dichte und starke Gebinde, und bringt sie auch nicht eher zum Verkauf, als bis sich die Waare gehörig abgelegen hat. Diese Weine an sich selbst sind feurig, haben eine schöne Farbe, u. geben im Geschmack den besten übrigen Tischweinen, sie mögen Namen haben, wie sie wollen, nichts nach. Man schickt sie nicht nur häufig nach Deutschland, Holland und das nördliche Europa, sondern auch nach den ehem. französischen Kolonieen und den Inseln in Amerika. Sie sind in Pipen von 2 Bariques, wovon jede 31 Veltes oder 248 Pinten hält. Die rothen halten etwas weniger, nämlich 1240 Bouteillen. Diese Weine werden von Ort und Stelle zu Wasser nach Bourdeaux geschafft, wo man sie nach dem Auslande verladen läßt. Sie brauchen höchstens 5 bis 6 Tage Zeit zu dieser Reise, und die Fracht, mit Innbegriff der Zollgebühren und kleinen Unkosten, macht nicht über 3 Livres für jedes Oxhoft. Von denjenigen Weinen, welche die verschiedenen Gegenden in Guyenne liefern, ist das Nöthige schon unter dem Artikel Bourdeaurer Weine gesagt worden. Seudres- und Charenteweine werden in großer Menge von Rochelle, Cognac, Charente, Jarnac und Tremblade ausgeführt. Diese finden besonders in England, Holland und dem sogenannten französischen Inseln Absatz. Rochelle verschickt sie in Tonneaux von 4 Bariques, deren jede 256 pariser Pinten in sich hält; Cognac in Futailles von 60-64 Setiers, pariser Maaß. Tremblade liefert sie in Bourdeaurer Gebinden, die 29 Veltes, jede von 8 pariser Pinten, halten. Was die Orleanois- und Anjouweinen anbetrifft, so findet man von diesen unter eigenen Artikeln Nachricht. Die besten unter den provencer Weinen fallen um Lacrau, Gaude, Mees und Riez. Der letztere hat zwar nicht so viel Feuer, als die übrigen, dagegen aber einen desto lieblicheren Geschmack. Diese Sorten gehen häufig ins Piemontesische und in andere Gegenden von Italien. Die meisten großen Städte in diesem Lande, besonders Genua und Livorno, lassen in Menge provencer Weine kommen, und verbrauchen sie unter dem allgemeinen Namen Vino francese. Der Saint Laurent u. la Ciotat werden theils über Marseille, theils auch über Strasburg häufig verfahren. Diese sind Muskateller-Arten. Bandoler und Aubagne sind ordinaire gute Tischweine, die theils nach Bariques, theils nach Milleroles gehandelt werden. Bayonnsche Weine sind leichte weisse Sorten, die in grosser Menge nach Holland, Hamburg und Stettin gehen, und hernach, so wie die weissen bourdeaurer Weine, unter dem allgemeinen Namen der Franzweine in Deutschland und dem nördlichen Europa bekannt sind. Der Béarnois und Cap-Bretons sind roth. Der letztere ist ein schmackhafter Wein, so gut als Côterôtie. Er wird nach Bariques gehandelt.

Frauendistel, Mariendistel, Forchdistel (Carduus Mariae). Die Wurzeln dieser wilden Pflanze und die Blätter werden unter den bitterlich-seifenartigen Arzneimitteln gebraucht. Die Samen derselben heissen Stichkörner. Die Wurzeln finden sowohl trocken als auch frisch ihre Anwendung; müssen aber vorher gesammelt werden, ehe sie Stengel und Samen getragen haben, oder stöckrig geworden sind. Das Fleisch der mit einem dünnen braunen Häutchen bedeckten Wurzel ist weiß, von Geschmack in der Rinde süßlich, im Kern aber bitter.

Fraueneis, Liebenfraueneis, Kalkstein, Spiegelstein, Selenit, (Lapis specularis, glacies Mariae) ital. scagliuola, ist der durchsichtigste, blätterige Gipsspath, meistentheils weiß von Farbe, doch auch zuweilen röthlich-grau, gelb und schwärzlich. Er läßt sich in

Digitized by Google

zarte Blätter spalten, zerschneiden oder reissen, die wie Glas aussehen, und allenfalls anstatt der Glasscheiben angewandt werden können. Im Feuer verliert er seine Durchsichtigkeit. Mit weissem Thone vermischt fließt er bei anhaltendem Feuer zu einer milchfarbenen sehr festen und halb durchsichtigen Masse, daher er in verschiedenen Fabriken besonders zu Porzellan angewandt wird. Man findet diesen Artikel fast in allen Gipsgebirgen, z. E. im Schwarzburgischen, Quedlinburgischen, Hohensteinischen, in Schweden, Rußland, Frankreich, der Schweiz ꝛc. Das kalzinirte Fraueneis wird unter dem Namen des Spathes von Goldschmieden gebraucht. Man handelt das Fraueneis nach Pfunden. Die Materialisten führen es. Dieser Artikel gibt auch den Stoff zu eingelegten Arbeiten her, die in Italien, besonders zu Florenz, gar gemein sind. Man macht damit eine Art von Stuckaturarbeit. Die daraus verfertigten Dinge ahmen ziemlich die Mosaikarbeiten und die Gemälde nach. Der dazu dienliche Kalkstein bricht in großen Stücken um Volterra herum. Schon die Alten gebrauchten ihn zu Glasscheiben. Er wird im Ofen kalzinirt, hernach pulverisirt, durch ein sehr feines Sieb gelassen; hierauf rührt man das Mehl mit Wasser und Leim an, und macht davon einen Teig, unter den die beliebige Farbe gemischt wird. Diese Masse wendet hernach der Künstler zu seinen verschiedenen Arbeiten an. Er ebnet sie mit Bimstein, und macht sie glatt und glänzend mit Oel und einem Filzlappen. Die Vollendung gibt er den Arbeiten durch eigne Handgriffe.

Frauenglas, Erdglas, Marienglas, russisches Glas, ein thonartiger Stein, der aus zarten, glimmrigen, glänzenden und durchsichtigen Blättern besteht, die sich eben so, wie der vorhergenannte Artikel, spalten lassen. Man hat es von brauner und von weisser Farbe. Es wird in Rußland und Sibirien, wo man es in grossen Stücken findet, zu Fensterglase gebraucht; s. Glimmer.

Frauflachs, Frauenflachs, Harnblume, groß Harnkraut, (Linaria, Antirrhinum linaria) eine ganz gemeine inländische Pflanze, die ihren Stand sowohl im fetten als im sandigen Boden, an den Landstraßen, Hügeln, in den Heiden, auf den Feldern, so wie auch an den Hecken und Wiesenrändern nimmt, und an Größe, Geruch und Farbe der Blumen ꝛc. sehr wechselt. Sie wuchert mit ihrer dauerhaften, beständigen und kriechenden Wurzel auf neuem Lande und auf Brachen ungemein, und blüht den Sommer und Herbst über. Ihr gewöhnlicher Geruch ist im frischen Kraute und in den Blumen, so wie man sie nach den Apotheken bringt, sehr unangenehm und stark, nach dem Abtrocknen aber fast unmerklich. Der Geschmack von der frischen Pflanze ist unangenehm salzig und bitter mit etwas Schärfe. Der Saft, das Dekokt und der Aufguß hiervon werden in der Medizin gebraucht.

Frauenhaar, (Adianthum, Capilli veneris). Es gibt wohl sechserlei Arten von diesem Gewächse, die aber die Apotheker ohne Unterschied eine für die andere gebrauchen. Dergl. sind das schwarze Frauenhaar mit Coriandersblättern, das mit längeren Blättern und schwarzen Stielen (Asplenium L.), das amerikanische Frauenhaar (Adianthum pedatum L.), das weisse Frauenhaar (Asplenium, ruta muraria L.), das rothe Frauenhaar, Wiederthon (Asplenium Trichomanes L.), das Güldenwiederthon (Polytrichum L.). Folgende sind für den Handel die wichtigsten: das mit dünnen und schwarzen Stengeln, zarten und tiefgekerbten Blättern, und einer mit Haaren bewachsenen Wurzel, das aus Italien und Frankreich, besonders von Triest und Montpellier Ballenweise zu Markte gebracht wird. Das frischeste ist das beste. Das rothe Frauenhaar kommt jenem an Kräften fast völlig gleich. Ausserdem, daß diese Sorten zu Brusttränken häufig angewandt werden, bereitet man auch daraus den bekannten Capillarsyrup.

Frauenkraut, s. Melisse.

Frauenmünz, s. Münze.

Fraxinella, s. Diptam.

Fraxinus, s. Esche.

Fredersdorfer oder Friedersdorfer Leinen, sind weisse 7/4

Ellen breite Leinwande, in Stücken von 70 bis 72 Ellen, die in dem lausitzischen Dorfe des gedachten Namens, das an der schlesischen Grenze liegt, gewebt, und nach Holland, Hamburg ꝛc. verfahren werden.

Frétin, im Fischhandel der Franzosen die Bracksorten der Morue. Meilleur frétin, ist die beste; grand frétin die zweite; Frétin de rébut, die dritte oder Ausschuß, und menu-frétin, der Bracksbrack.

Friedländer Leinen, eine rohe Sorte schlesischer Leinwand von grober Art, die zu Friedland häufig verfertigt, und besonders über Hamburg ausgeführt wird. Sie ist 6 1/2 Viertel E. breit, und in Weben von 72 Ellen, oder eigentlich in Stücken von 69 bis 70 Ellen. Sie geht stark nach Holland. Böhmisch-Friedländer ist eine weißgarnichte Leinwand, die in den österreich. Erbländern Vertrieb findet.

Fries, fr. Frison, ein grobes, ungeschornes wollenes Zeug, das von geringer Landwolle gewebt, nur ein wenig gewalkt, und gar nicht gepreßt wird. Man gebraucht es vornehmlich zu Bett- und Pferdedecken, zu Unterröcken und dergl. weil die Zeugart warm hält. Es gibt breiten und schmalen, einfachen geköperten Fries u. s. w. Die feinsten erhalten wir aus Colchester in England, aus verschiedenen Orten in Yorkshire, besonders aus Westriding und aus Languedok. In Deutschland wird dieser Artikel in Menge von Lüneburg, Lübeck, Hamburg, Braunschweig, Gera, Kalbe, Magdeburg, Nördlingen u. s. w. geliefert. Die berliner Friese sind 4, 5, 6, 8 bis 10 Viertel breit, und 20 auch wohl 60 Ellen lang. Die Preise sind nach Beschaffenheit der Waare verschieden. Von den französischen gibt es zweierlei Sorten: Frisons larges, sind einen pariser Stab breit, und 20 bis 24 Stab lang; Frisons étroits, sind nur halb so breit, und 28 bis 30 pariser Stab lang. Die irländischen geköperten Friese sind 3/4 pariser Stab breit und 24 bis 25 Stab lang. Die englischen sind ohne Köper, und insgemein 7/8 des gedachten Maasses breit. Die böhmischen und österreichischen Friessorten sind 5/4 dasiger Ellen breit und 22 1/2 Ellen lang.

Frise, ist der Name, den man in Frankreich zuweilen dem vorhergehenden Artikel beilegt, so wie auch der friesländischen Leinwand.

Frisette, ein geringes Zeug, halb Wolle und halb Baumwolle, das in Holland gewebt wird. Eigentlich ist es eine Art Cotonnine.

Frisirte Zeuge sind tuchartige Gewebe mit langen Haaren, welche man durch eine eigne Maschine (die Frisirmühle) in kleine Knötchen gedreht hat. Das Zeug ist aber keine Mode mehr.

Frison, nennt man. 1) einen schlechten Fries, 2) einen gekräuselten warmen weichen Fries, 3) eine gewisse Sorte gekräuselter Gold- und Silberfäden, oder Cantillen, welche zu Stickereien so wie auch zu reichen Geweben angewandt wird; 4) in der ehem. Normandie ein Maaß zu flüssigen Körpern von 2 Pots, die etwa 4 Pariser Pinten ausmachen.

Froc oder Frok, ein ziemlich grobes wollenes, geköpertes Zeug, das zu Bernay, St. Valery, Ronceret, Lizieux, Bolbec, Tardouet, Fecamp, Fervaques und in der umliegenden Gegend der ehem. Normandie gewebt wird. Es ist eigentlich eine ordinäre Serge, die 9/16, wenigstens 1/2 Stab breit, und 24 bis 25 Stab lang aus der Walke kommen soll. Das Zeug wird zu Ueberröcken verbraucht. Bolbec liefert auch Frocs, die nur 2/3 Stab breit liegen. Von den Frocs zu Bernay und Lizieux werden zweierlei Sorten gemacht: Frocs en fort, müssen wenigstens 30 Aufzuglängen zu 32 Fäden in der Kette haben, und aus der Walke eben so breit und lang wie oben gesagt, kommen. Frocs en foible, die insonderheit zu Unterfutter dienen, haben die Kette nur aus 26 Aufzuglängen, zu 32 Fäden; Länge und Breite wie die vorigen. In jedes Stück muß der Name des Fabrikanten eingenäht oder eingewürkt seyn.

Fromage, ist die französische Benennung des Käse. Von den franz. Provinzen, die gute Käse und in Menge zum Handel liefern, sind vorzüglich im Rufe Dauphiné, welches verschiedene Gattungen dieser Waare gibt, worun-

Digitized by Google

ter die von Saffenage die beste ist. Languedok liefert den rocforter Schaafkäse, kuchenförmig gebildet, der wenn er den gehörig süßen Geschmack hat, in ganz Frankreich Absatz findet, und auch auswärts beliebt ist. Forez gibt die sogenannten fromages de roche, eine Art kleiner fetter Käse von Kuhmilch mit rother Rinde, von runder und dicker Gestalt, die etwa 2 Pf. im Gewicht halten. Auvergne liefert fünf bis sechserlei Sorten, die häufig im Lande abgesetzt, und nach der Fremde begehrt werden. Die im Gebiet der sogenannten haute Marche gemachten, sind vorzüglich im Rufe, so wie auch die zu Aurillac, Moriac, Salers und Volers; diese gehen insonderheit nach Bourdeaux, Cette und andern Orten in Languedok und Guyenne. Die um Beze, la Tour und Ardes werden nach Paris, Nantes und Orleans verfahren. Vachelettes heissen gewisse Sorten Käse von Kühmilch, und Boulettes die rundgeformten oder gemeinen Kugelkäse, die von den Abfällen gemacht werden. Die mit Anies angemachten und auf holländische Art zubereiteten Käse von Gerarddemer, 5 Meilen von Remiremont in Lothringen, sind seit einigen Jahren sehr in Ruf gekommen. Auch die von Gournay en Bray in der ehem. Normandie finden starken Abgang. Frankreich zieht dazu noch vielen fremden Käse, besonders aus Sardinien, so wie auch von Majorka, Cypern, Candia, Morea u. s. w.

Frontignac, Frontignan, ein angenehmer, süßer und lieblicher französischer Muskateller, der um dem Orte jenes Namens in Languedok gezeugt, und häufig über Cette, Montpellier und Bourdeaux ausgeführt wird. Man handelt ihn auf der Stelle in Stückfässern (Pièces) meistentheils noch so, wie er auf dem Lager liegt, zu Bourdeaux und in den übrigen Häfen aber bei Orhoft, und schon abgestochen. Er ist gemeiniglich noch einmal so hoch im Preise, als ordinärer Muskatwein. Es gibt sowohl rothe als weisse Sorten davon. Die ächtrothen sind theurer als die weissen. Indessen werden gar oft wohlfeilere Sorten, z. B. der Muskateller von Beziers, für wahren Frontignan ausgegeben; und diesem Betruge sind besonders diejenigen ausgesetzt, welche die Weine aus der 2ten oder 3ten Hand beziehen. Der wirkliche Frontignan hat die gute Eigenschaft, daß er sich durchs Liegen noch stark verbessert.

Frosch (Rana), ein bekanntes Thier, das sowohl im Wasser, als auf dem Lande sich aufhält. Die große Art (rana esculenta L.) ist diejenige, welche im Sommer u. Herbst zur Speise und Arznei angewandt wird. Die Frösche gehen gemeiniglich erst nach dem Anfange des Maymonats aus ihren leim- und schlammigen Winterlagern heraus, wo sie dann das rechte, gehörig lockere Fleisch zu haben pflegen. Der Froschlaich aber, und die jungen Frösche werden schon im März gesammelt. Beide gebraucht man in Apotheken zu allerhand Mitteln.

Frulloni im italien. Handel, das Beuteltuch.

Frumentum saracenicum, s. Buchweizen.

Frumentum turcicum, s. Mays.

Fuchs, ein bekanntes wildes Thier, so groß als ein mittelmäßiger Hund, und diesem auch ziemlich ähnlich, nur daß es sich davon hauptsächlich durch den buschigten Schwanz unterscheidet. Man theilt die Füchse in Brandfüchse, in Roth- oder Birk- und Kreuzfüchse ein. Die Brand- oder Braunfüchse haben schwarze Ohren, eben solche Läufte und einen solchen Schwanz, als wenn sie versengt wären; die Rothfüchse aber sind röther von Haaren, und haben an den Läuften, Ohren und dem Schwanze eine weisse Spitze, die man Blume nennt. Die Kreuzfüchse haben einen schwarzen Strich auf dem Rücken und an dem Kreuze. Die schätzbarsten Fuchsbälge sind die schwarzen und blauen. Jene kommen aus Liefland, Rußland und Kanada; die blauen aus Rußland. Sie werden ihres hohen Preises wegen nur von vornehmen Leuten verbraucht. Gelbe Fuchsbälge erhalten wir aus der Schweiz; sie gehen nach der Türkey, und werden da vorzüglich zu Aufschlägen gesucht. Graue Fuchsbälge liefern Dänemark und Grönland. Die Fuchsbälge sind in der Herbstzeit und

Digitized by Google

gegen den Winter vorzüglich gut beschaffen. Rußland, Liefland, Schweden, die Schweiz, Dänemark und Nordamerika liefern schwarze, graue, gelbe, weisse u. s. w. Die russischen sind die kostbarsten und zugleich für die Handlung die wichtigsten; diese werden in großer Menge über Archangel und St. Petersburg ausgeführt. Man unterscheidet sie in Steinfüchse (Peszu), in blaue und weisse Füchse (Nedopeski und Norniki). Die Gattungen u. Preise verhalten sich ungefähr so: Schöne und ganz schwarze russische Fuchsbälge, die ausserordentlich prächtig u. fein sind, haben keinen bestimmten Preis; die darauf folgende Sorte gilt 80 Rubel, das Stück; geringere von der schwarzen oder schwärzlichen Art, 15 bis 20 Rubel; Kreuzfüchse 4 Rubel; ordinaire Fuchsbälge gelten 1 Rubel und 20 Kopeken; hochrothe Füchse 3 Rubel; blaue Füchse eben so viel; weisse Füchse 2 Rubel; ein ganzes Pelzfutter von hochrothen Füchsen, aus lauter Nackenstücken zusammengesetzt, gilt 60 Rubel; ein dergleichen von Rückenstücken 30 Rubel; dergleichen von Bauchstücken mit schwarzen Streifen 60 Rubel; ein Sack mit ordinairen Bauchstücken 20 Rubel; dergl. geringere Sorte 14 Rubel; dergl. von Füßenstücken 9 Rubel; eine Wildschur von blauen Fuchsrücken 70 Rubel; eine dergl. von blauen Bauchstücken 40 Rubel; eine dergl. von weissem Fuchs, aus lauter Rückenstücken zusammengesetzt 60 Rubel; dergl. von lauter Bauchstücken 25 Rubel. Auch Slavonien liefert eine ausserordentliche Menge Fuchsbälge zum Handel; die Hauptniederlage hiervon ist zu Essek. London schickt insonderheit rothe nordamerikanische Füchse zum Handel. Natolien, Armenien und die kleine Tatarei geben auch eine große Menge Fuchsbälge, unter welchen die von Azow, Caffa und aus Taurien die schönsten sind. Sie gehen häufig nach Konstantinopel und andern Städten der Türkei. In Deutschland haben unter andern Nürnberg, Leipzig und Hamburg einen starken Handel mit Fuchsbälgen.

Fuchshödlein, Ragewurz, (Orchis bifolia, Radix satyrionis) ein Pflanze, die nur einzeln auf Hügeln, zwischen dem Heckholze, um Gebüschen und in trockenen Waldungen, an Orten, wo feines und kurzes Gras ist, zwischen dem Rasen zu wachsen pflegt, und in der Mitte des Maimonats bis zur Hälfte des folgenden Monats blüht. Die Wurzeln sind klein, rübenförmig, weißlich und zähe, haben einen süßlich schleimigen Geschmack, aber gar keinen Geruch, und sind entweder einzeln, oder viele zusammen auf Fäden gereihet. Wenn sie, wie es auch seyn soll, zur rechten Zeit eingesammelt, und wohl trocken geworden, so sind sie recht gleich, nicht uneben oder gerunzelt. Ihr Gebrauch ist zur Medizin.

Fuchsschwanz, brauner Weiderich, Aehrenweiderich, Durchfall- oder Ruhrkraut, (Lysimachia, Lythrum salicaria L.) eines der gemeinsten dauerhaftesten Landgewächse auf nassen Wiesen, in Brüchen und um Teichen und Sümpfen, das mit seinen Wurzeln starke Stöcke macht, 2 bis 3 Fuß hohe Stengel und eine blaurothe u. dichte Blumenspitze treibt, wodurch es sehr weit aus der Ferne unterschieden werden kann. Man gebraucht es unter den bittern und herben Kräutern zur Medizin. Es ist auch eine Gerbepflanze.

Fuga Daemonum, s. Johanniskraut.

Fuldische Leinen ist eine ordinäre und mittlere Leinwandsorte, welche im Fuldaschen gewebt wird. Man verkauft sie 6/4 bis 8/4 breit nach Schocken von 60 Ellen.

Fuligo, s. Ruß.

Fullonia (terra), s. Walkerde.

Fulnecker Tücher, eine sehr beliebte Art wollener Tücher aus der gleichnamigen Stadt in Mähren, die weit und breit verfahren werden. Sie sind durchgängig 24 wiener Ellen lang und 6/4, 7/4 bis 8/4 Ellen breit. Man unterscheidet sie, in Absicht auf ihre Feinheit, in 4/4, 3/4, 2/4 und 1/4 feine. Sie gelten von 32 fl. an bis 100 fl. das Stück. Die Fabrikanten und Handelsleute liefern die Waare

Digitized by Google

franko Wien, Prag, Triest, Pest und Ofen. Sie wird größtentheils aus ungarischer Wolle verfertigt. Man rechnet gegen 20,000 Stück Tücher, die Fulneck jährlich zum Handel schickt, wovon aber der größte Theil aus den benachbarten Orten ist.

Fumaria, s. Erdrauch.

Fundos, nennt man die sogenannten Hartstücke von Kupfer, oder Bodenstücke von 2 bis 3 Liespfund im Gewicht, woraus hernach Platten und Bleche verfertigt oder Böden geschmiedet werden. Diese Fundos werden in großer Menge nach Brasilien ꝛc. ausgeführt.

Fünffingerkrautwurzel, (Radix Pentaphylli, oder Quinquefolii). Diese bei uns in den meisten Gegenden so sehr gemeine, bekannte, lange, schwache und fasrige Wurzel hat eine rothe, oder aus dem schwarzbraunen ins rothe fallende Rinde, von herbem Geschmack und zusammenziehender Eigenschaft. Sie wird in den ersten Frühlingsmonaten sowohl, als auch im Oktober gesammelt und getrocknet. Auch das Kraut von dieser Pflanze braucht man hie und da, und zwar als Wundmittel. Die Pflanze wird nach der Blüte im Sommer gesammelt, u. zur Gerberei angewandt.

Fungus, s. Schwamm.

Fungus cervinus, s. Hirschbrunst.

Fungus chirurgorum, s. Bofist.

Fungus Cynosbati, s. Hagebutten.

Fungus Laricis, s. Lerchenschwamm.

Fungus quercinus, s. Eiche.

Fungus Sambuci, s. Hollunder.

Furie, ein ostindisches Zeug mit Atlas- oder Taffetgrunde, das besonders aus China gebracht wurde, aber jetzt auch in Frankreich, Holland und Flandern nachgemacht wird. Die Zeichnungen sind zum Theil mit kupfernen oder hölzernen Platten darauf gedruckt, und wo es nöthig ist, mit dem Pinsel nachgemalt. Die Zeugart führt ihren Namen von den ungestalteten Figuren, die darauf befindlich sind.

Fürniß, Firniß, (Vernix) heißt überhaupt jede Art des Ueberzugs, den man Körpern gibt, um die Oberfläche derselben glatt und glänzend zu machen. Mit solchen Ueberzügen versehen Schreiner, Maler, Vergolder u. andere Künstler und Handwerker häufig ihre Waare, damit diese dadurch ein schöneres Ansehen und eine dauerhaftere Außenfläche bekommen.

Im Allgemeinen theilt man die Firnisse in gummigte Firnisse, in Lackfirnisse und in Oelfirnisse ein. Unter gummigten Firniß versteht man entweder blos starkes Leimwasser, oder eine Auflösung des arabischen Gummi, womit man mancherlei Wasserfarben anreibt und aufträgt, die man nach dem Abtrocknen glättet. Oelfirnisse sind entweder essentielle Oelfirnisse, wozu man wesentliche (destillirte) Oele nimmt, oder fette Firnisse, aus gepreßten Oelen bereitet (wie der Buchdruckerfirniß, Malerfirniß, der Firniß zur Wachsleinwand ꝛc.) Gewöhnlich setzt man auch zu den fetten Firnissen etwas wesentliches Oel, vorzüglich Terpentinöl hinzu, weil sonst das Trocknen gar zu langsam von statten geht. Lackfirnisse bestehen aus verschiedenen aufgelösten Harzen, z. B. Mastix, Sandarach, Lack, Benzoe, Kopal, Bernstein ꝛc.; darnach bekommt denn der Firniß den Namen Kopalfirniß, Agtstein- oder Bernsteinfirniß ꝛc. das Auflösungsmittel der Harze sind entweder wesentliche Oele oder Weingeist. Daher zerfallen selbst die Weingeistfirnisse wieder in Oelfirnisse und Weingeistfirnisse. Letztere trocknen am leichtesten, sind sehr glänzend, und geben oft so harte Ueberzüge ab, daß eine starke äußere Gewalt sie nicht angreifen kann. Gefärbte Firnisse erhält man, wenn man farbigte Harze (Gummi Gutti, Drachenblut ꝛc.), auch eigne Färbestoffe (wie Curcumewurzel, Safran ꝛc.) mit dazu nimmt.

Die Art der Firnisse selbst kann man

leicht aus dem Namen erkennen. So hat man z. B. den Spickfürniß, der aus Spicköl, Terpentin und Sandarak zubereitet wird; den weissen oder venetianischen Fürniß, der aus Terpentinöl, Mastix und feinem Terpentin besteht; den Agtsteinfürniß, der aus weissem Bernstein, Sandarak, Gummi Elemi und Mastix mit rektifizirtem Weingeist gemacht ist. Goldfürniß, oder eigentlicher, goldgelber Fürniß zum Ueberziehen der Messingwaare, wird von Sandarak, Gummigutt, Leinöl und Aloe bereitet; chinesischer Fürniß aus Gummilack, Mastix in Tropfen, Weingeist und Geigenharz. Alle diese Fürnißarten werden auch von Malern verbraucht. Diese überziehen damit ihre Gemälde, und geben denselben dadurch eine lebhaftere Farbe. Noch andere Künstler und Handwerker bedienen sich wieder anderer Fürnißsorten zu ihren Arbeiten; die Buchbinder, Buchdrucker, Lackirer, Lederfabrikanten, Metallarbeiter, ꝛc. haben ihre besondern Firnisse. In dem Bernsteinhandel werden die größern Stücke Bernsteins Firnißsorte genannt, weil man sie vorzüglich zum Bernsteinfirniß braucht.

Fürnißbaum, Firnißbaum, Firniß-Sumach (Rhus vernix) ist eine in Nordamerika und Japan einheimische Baumgattung, welche den schönen Japanischen Firniß gibt.

Fürnißwaare, überfürnißte Sachen. Hierunter begreift man allerhand Möbeln, Geschirre und Hausgeräthe von Blech, Holz und Metall, die theils aus China und Japan durch die ostindischen Gesellschaften nach Europa gebracht, theils auch hie und da bei uns nachgemacht werden. In diesem Manufakturfache zeichnen sich vorzüglich aus: Braunschweig, wo die Lackirwaaren- und Papiermachéfabrik der Herren Stobwasser und Sohn alle Arten und Formen von fein gemalten und lackirten Consoltischen, Kaffeebrettern, Präsentirtellern, Thee- und Tabaksdosen, Tellern, Bouteillen, Spielkästchen, Bechern, Toiletten, Kaffeetassen, Stöcken, Pfeifenköpfen und unzähligen dergl. Dingen mehr liefert; ferner die Fabrik des Evers zu Wolfenbüttel. Auch zu Offenbach am Mayn ist eine Fabrik, die eine Menge Dosen und andere Galanterieartikel von lackirter Papiermaché ꝛc. verfertigt. Die zu Erdberg im Oesterreichischen, welche Herrn Schmidtschneider gehört, liefert alle nur mögliche Sorten von übersirnißten und auf englische Art lackirten Blechwaaren, besonders Dosen, Spielkästchen, Kaffeetassen, Kübelkessel, Schreibzeuge, Leuchter, Salzfäßchen, Lichtscheeren, Gießkannen, Kaffeebretter, Trinkbecher, und eine Menge anderer solcher Sachen. Unter den ausländischen Anstalten dieser Art zeichnet sich aus, die japanische Waarenfabrik zu Birmingham, wo nicht allein aus Papiermaché allerlei Artikel, als Dosen, Büchsen, Stock- und Rockknöpfe, Kästchen und dergl. in großer Menge verfertiget werden, sondern wo man auch von übersirnißten Eisenblechen die artigsten Galanterie- und Möbelstücke, Theemaschinen, Teller und Schüsseln, Kaffeebreter, ja Kutschen, Tische und dergl. größere Artikel, vom neuesten Geschmack und mit der schönsten Malerei geziert, hervorbringt. Diese englische lackirte Waare findet, ihrer Güte und Vollkommenheit wegen, in ganz Europa Absatz; s. auch lackirte Waaren.

Fußdroguet, Pikenirte Kalmank ist ein Kalmank mit kleinen Blümchen, Sternchen, Vierecken, Rosen ꝛc.

Fustel bei den Franzosen, und Fustik bei den Engländern, ist das Holz von einer Art Maulbeerbaum (Morus tinctoria), welches bei uns Deutschen unter dem Namen Gelbholz bekannt ist. Diese Bäume wachsen besonders auf den englischen Antillen in Menge. Man bringt das Holz in großen Stücken über London von Jamaika, Tabago und Zante. Die letztere Sorte ist die vorzüglichste. Es wird nach Tons von 20 Centnern gehandelt, und häufig zum Gelb- und Grünfärben, zu ausgelegten Tischlerarbeiten, so wie auch von Drechslern verbraucht.

Digitized by Google

Fußthran heißt im Handel, der dicke Hefenthran von der Leber der Stockfiſche, vom Seehunde, Wallfiſche ꝛc., welcher 25 bis 30 Procent wohlfeiler als klarer Thran verkauft wird.

Fuſtians heißen im Engliſchen alle diejenigen Baumwollenzeuge, welche man in Deutſchland Manchester nennt. Man theilt ſie ein: 1) in plain fustians, glatte Manchester, (wohin Jeans, Jeanets, Ribs, Denims, Satins und Satinets gehören) und 2) in heavygoods oder Fuſtians im engern Sinne, ſchwere Manchester (wozu man die Cords, Thikſets, Velverets, Velveteens, Silkeens und Silkets rechnet). Dieſe ſchweren Zeuge haben alle No. 14—16 zur Kette.

Fuſtelholz, ſ. Fiſetholz.

Fuſtick, ſ. Gelbholz und Fuſtel.

Futaine, heißt in Frankreich der Barchent. Man macht dieſes Zeug da ebenfalls gewöhnlich aus Leinengarn u. Baumwolle. Die doppelt geköperten heißen Bombaſſins. Jene ſind in Stücken von 12 Stab, dieſe aber von 15. Die vorzüglichſte Art iſt die, welche zu Troyes gewebt wird. Es gibt breite und ſchmale, grobe, mittlere und feine, rauhe oder pelzige und mit Haaren, glatte, wie Gerſtenkörner gemuſtert, u. ſ. w. Auſſer den Futaines, die hie und da in Frankreich ſelbſt gemacht und ausgeführt werden, importirt man auch noch mehrere aus der Fremde, unter andern aus dem Mayländiſchen und Cremoneſiſchen, von Quiers, Chambery und andern Orten in Piemont, von Ulm, Augsburg, und aus mehreren Orten in Schwaben, ꝛc. ſ. Barchent.

Futterleinen, Futterleinwand, toile pour doublure. Unter dieſem Namen begreift man im Handel verſchiedene Gattungen grobartiger Leinwande, welche die Tapezirer, Stuhlmacher, Schneider u. a. zu allerhand Möbeln und Kleidungsſtücken, die einen doppelten Ueberzug erhalten ſollen, anwenden. Auch rechnet man dazu die weiſſe und farbige Glanzleinwand.

Futtertaffet, ſ. Zindeltaffet.

Futtertuch nennt man den Boy, Flanell, Soy und andere ähnliche leichte Gewebe, welche zu Unterfutter unter allerhand Kleidungsſtücke gebraucht werden.

G.

Gabans ſind Mäntel von Filz oder grobem Tuche, wie Berg-op-Zoom, die gegen den Regen ſchützen ſollen. Sie werden in der Türkei ſtark getragen, daher ſchickt man ihrer von Marſeille aus anſehnliche Parthieen nach den Plätzen in der Levante. Man zieht ſie von der barbariſchen Küſte, inſonderheit von Mequinez. Die beliebteſten ſind diejenigen, welche mit einem rothen oder gelben Kreuze bezeichnet ſind.

Gabeln, ſ. Meſſer.

Gadus, ſ. Dorſch.

Gaffe, ſ. Stockfiſch.

Gagat, Bergwachs, (Gagates, Succinum nigrum) ein ſchwarzes, glänzendes, ſteinartiges Erdharz, eine Art mineraliſcher Kohlen, die aber viel härter, als die gewöhnliche, ausfällt. Gagat brennt auch wie dieſe, gibt aber viel mehr Rauch von ſich. Man findet es hie und da in Deutſchland, z. B. im Würtembergiſchen; auſſerdem in Schweden, England, Frankreich, beſonders in Languedok u. Provence. Es wird in der Medizin, aber nicht viel gebraucht. In Languedok wird es noch ziemlich ſtark zu Trauerknöpfen, Stockknöpfen, Doſen und dergleichen verarbeitet. Dieſe Waare wird nach Holland ausgeführt. Die Holländer ſchicken ſie weiter nach den ſpaniſchen Kolonien in Amerika. Durchs Deſtilliren läßt ſich aus dem Gagat ein dickes, ſchwarzes Oel ziehen, das zur Wagenſchmiere beſſer als die gewöhnlichen Arten, zu gebrauchen iſt. Es hat

die gute Eigenschaft, daß es weder stinkt, noch auch durch das Reiben zu flüssig wird, wie beides der Fall bei den gewöhnlichen Wagenschmieren ist.

Gaillac, eine Art weisser und rother Franzweine, die von Bourdeaux häufig nach Holland gehen. Sie sind in Orhöft von 25 Veltes, mit 24 Reifen, je 12 und 12, versehen, und werden unter den holländischen Sorten mitbegriffen. Die rothen sind theurer als die weissen.

Galangae radix, s. Galgantwurzel.

Galanterieartikel, Galanteriewaaren, sind allerlei Zierrathen, Putzsachen und Kleidungsstücke, die als Luxusartikel gewöhnlich für reiche oder wohlhabende Leute, theils von einheimischen, theils von ausländischen Künstlern zum Handel geliefert werden. Unter den Deutschen sind besonders die Augsburger, Berliner, Nürnberger, Karlsbader und noch einige andere, diejenigen, welche die meisten Galanteriewaaren zu Markte bringen. Von den Fremden hingegen die Pariser, Genfer, Mayländer und Engländer. Die Galanteriewaaren sind viel zu zahlreich, besonders wenn man alle sedene Zeugarten, Spitzen, Bänder, Galonen, Kopfzeuge, Fächer, Flor, Handschuhe, Nesseltücher, und dergl., mit darunter begreift, als daß sie hier alle Platz finden könnten. Der größte Verkehr in diesem Fache wird in den volkreichen Oertern und Hauptstädten, besonders in Wien, Berlin, Hamburg, Dresden, Leipzig, Augsburg, Frankfurt, Nürnberg und Breslau getrieben. Hier sieht man die Galanteriewaarenhändler aus allen Gegenden von Europa ihre Artikel zum Verkauf bringen, und da kann derjenige, der sich damit versorgen will, am bequemsten wählen und seinen Einkauf vollbringen, weil in diesen Oertern der größte Zusammenfluß von Käufern u. Verkäufern, folglich auch der vortheilhafteste Markt zu finden ist. Uebrigens gehört zum Galanteriehandel ein Mann, der Weltkenntniß und Geschmack besitzt, und sein Lager und Sortiment nach Beschaffenheit und Bedürfniß der Abnehmer einzurichten weiß. Er muß, wenn seine Geschäfte schon etwas ansehnlich sind, Korrespondenz nach London, Birmingham, Paris, Lyon, Genf, ꝛc. unterhalten, woher man gewisse Galanterieartikel am vortheilhaftesten und aus der ersten Hand kommen läßt. Auch sollte er, wenn es seine Lage zuläßt, des Jahrs ein paarmal, nämlich im Frühjahr und Herbst, die Leipziger und Frankfurter Messen besuchen, wo mannichfache Gelegenheit zur Assortirung eines Lagers, und zur Erweiterung und Verbesserung dieses Handels vorkömmt, durch die dem Handelsmanne die Kosten und Mühwaltung oft reichlich wieder vergütet werden.

Galbanum, Galbanharz Gummi Galbanum, ein harzigtes, aber ziemlich weiches Gummi, das man aus Syrien und Persien, besonders von Aleppo und Smyrna, über Livorno, Venedig und Marseille zum Handel bringt. Das Gewächs, welches diesen Artikel liefert, wird von Linnee Bubon galbanum foliis rhombeis serratis glabris, umbellis paucis, karakterisirt. Das Galban-Gummi kommt in zweierlei Sorten zur Handlung; eine in Körnern oder Tropfen, die andere in Kuchen oder Broden. Jene sind äusserlich schön goldgelb, im Innern blaßgelb, haben einen bittern Geschmack, und geben einen starken Geruch. Das Galban in Kuchen oder Broden muß gelb von Farbe, dabei wohl trocken, rein und so viel wie möglich mit weissen Tropfen oder Körnern versehen seyn, und keinen unangenehmen Geruch an sich haben. Es wird zuweilen mit gemeinem Harz, Bohnenmehl u. dgl. verfälscht, wovor man sich in Acht zu nehmen hat. Es löst sich durch Aether, durch Weingeist und Weinessig auf, und wird besonders zu Pflastern verbraucht.

Galda (Gummi), ein ausländisches Gummi, dessen Herkunft noch ungewiß ist, das uns aber die Holländer liefern. Es soll aschgrau von Farbe, milchigt und blättericht seyn, sich zerreiben lassen, auch keinen Geruch, aber einen sehr bittern und scharfen Geschmack haben. Nach Andern ist es von aussen schwärzlich, inwendig aber weiß,

Digitized by Google

dabei hart, und von Geruch und Geschmack wie Gummi Elemi. Man traut ihm stärkende Kräfte zu, und nimmt es unter Salben und Pflaster.

Galega, s. Geißraute.

Galeopsis, s. Taubennessel.

Galets, nennt man gewisse Sorten der venetianischen Glaskorallen, die zum Handel auf der afrikanischen Küste dienen, besonders die Nummern 4. 5. 6. 7. und 8. Drei von diesen sind roth mit schwarzen Löchern, die andern gestreift. Ihre Form ist völlig rund. Die Streifen, neun an der Zahl, sind schwarz und weiß, und gehen von einem Oehr bis zum andern. Die größten dieser Glaskorallen halten im Durchmesser 4 Linien, die kleinsten nur 3.

Galette, im franz. Handel, eine Art Floretseide, oder bourre de soie, die nur zu geringen Zeugen verarbeitet werden darf.

Galipod, Garipot, Barvas, ist das dicke, flüßige Harz, welches bekanntlich aus den Fichtenbäumen rinnt, und woraus hernach verschiedene Artikel verfertiget werden. Es wird auch schlechter oder gemeiner Weihrauch, fr. Encens de village genannt, weil man es hie und da auf dem Lande zum Räuchern nimmt. Beim Einkauf ist dasjenige Galipod zu wählen, welches fein weiß aussieht, dabei rein und trocken ist. Man verfertigt davon das flüßige Galipod, oder den gewöhnlichen Terpentin, der in Orhoft von 350, oder doppelten Bariques von 700 Pfund zum Handel kommt. Durchs Destilliren bereitet man davon Terpentinöl, so wie ein weisses Harz durch Vermischung des gemeinen Terpentins mit Terpentinöle. Dieses heißt in Frankreich poix grasse oder auch poix blanche de Bourgogne. Die beste Sorte kam ehedem von St Nicolas in Lothringen, jetzt zieht sie der franz. Handelsmann aus Holland über Strasburg. Das trockene Schiffspech, poix resine, ist eine Art Fichtenharz, welches durch starkes Kochen sehr verdickt wird. Endlich wird auch schwarzes Pech durch Vermischung des Galipod mit Theer hervorgebracht. Amerika liefert jetzt eine besondere Gattung Galipod, welche dieselben Dienste wie das europäische leistet, aber keinen so unangenehmen Geruch von sich gibt. Diese Sorte wird von betrügerischen Materialisten unter das Gummi Animae, Elemi und Tacamahaca gemischt.

Galgant, (Galangae radix) eine gewürzhafte, getrocknete, ausländische Wurzel, die aus China und Ostindien von unsern Handelskompagnieen nach Europa gebracht wird. Man hat davon zweierlei Sorten: eine, die größere, besteht aus daumensdicken, knotigen, braunen Wurzeln, und wird durch die Holländer, Engländer und Dänen von der Insel Java und der malabarschen Küste zum Handel gebracht. Die Galgantwurzel, welche recht frisch, schwer, beissend von Geschmack, und dabei nicht wurmstichig ist, hält man für die vorzüglichste. Sie hat eine sehr erwärmende Kraft, daher sie viel in der Medizin gebraucht wird. Auch die Branntweinbrenner und Essigbrauer nehmen sie unter ihre Sachen. Dieser Artikel wird zu Amsterdam nach 100 Pfund, in Säcken oder Ballen von 3 bis 400 Pfund gehandelt. Die Kompagnie verkauft ihn in Kaveling von 4 Säcken. Tara wird 6 Pfund, nebst 2 Procent Ausschlag an der Waage und einem Procent Gutgewicht gegeben. Zu Kopenhagen gibt die asiatische Gesellschaft auf den Sack 4 Pfund Tara, u. verkauft die Waare mit 4 Procent Sconto. Der Kaveling besteht da in 2 Säcken. Man hat auch eine unächte Sorte Galgant, die in Dauphine wächst.

Galitzenstein, Augenstein, weisser Vitriol, (Vitriolum album) ist eigentlich Zinkvitriol, und wird durch Ausdünstung über Feuer von dem goslarschen Vitriol verfertigt. Er wird hernach im Wasser wieder aufgelöst, filtrirt und aufs neue abgedünstet, endlich in große Hüte oder Kuchen geformt. Der beste ist der, welcher recht schön weiß und fest ausfällt. Er dient bei Menschen und Thieren zur Arznei, aber nur äusserlich. Die deutschen Materialisten ziehen diese Waare aus Holland, obgleich dieses Land den Artikel selbst von Goslar kommen läßt. Das Werk, oder die Siederei, welches

den weissen Vitriol liefert, gehörte der hohen Kommunion, oder dem Gesammthause Braunschweig-Lüneburg; jetzt zum Königreiche Westphalen. Die Waare wird nach Centnern gehandelt.

Galium verum, s. Labkraut.

Galläpfel, Gallen, (Gallae) sind Auswüchse, die an den jungen Zweigen und Stielen der Eichenblätter durch den Stich gewisser Insekten entstehen, worin diese ihre Eyer legen. Die besten unter den verschiedenen Sorten, welche zum Handel gebracht werden, sind die schwarzen oder dunkelblauen Galläpfel von Aleppo, die man in langen und engen Säcken oder Ballen über Marseille, Venedig und Livorno zuführt. Auf diese folgen die von Tripolis in Syrien, welche in weiten Säcken von gestreifter Leinwand verschickt werden; nach diesen die von Smyrna und Acre, welche theils schwärzlich, theils grün oder gelblich aussehen. Diejenigen, welche wir aus Cypern erhalten, und welche der Kaufmann cyprische Galläpfel nennt, wachsen in Karamanien, und sind von unterschiedlicher Art. Die vollkommensten sind die, welche man in Italien Galla spinosa (stachlichte) nennt, von den Höckern, die daran befindlich sind. Diese Sorte, die ins Dunkelgrüne, oder gar ins Schwärzliche fällt, ist schwer. Es gibt darunter noch eine andere, die zwar auch stachlicht aussieht, aber eine gelbliche Farbe hat. Diese besitzt weniger Färbekraft, als die beiden vorigen. Von diesen hier wird nur wenig nach Cypern gebracht; man führt das meiste nach Aleppo und Smyrna, und aus diesen Plätzen wird es hernach weiter verfahren. Doch kömmt der größte Theil der Galläpfel, die von Aleppo nach Europa gehen, aus der Gegend von Mosul in Diarbekir; diese Sorte ist die allerbeste. Die Gallen überhaupt, welche aus Karamanien nach der Insel Cypern gebracht werden, sind von der geringsten Gattung der levantischen, auch nicht stachlicht, dabei sehr leicht, und gelb von Ansehn. In Europa finden diese nur dann Abgang, wenn die bessern Sorten nicht gerathen sind. Die aus Abruzzo im Neapolitanischen, und aus andern Gegenden in Italien, die aus Istrien, aus Provence ꝛc. sind noch weit geringer, und gemeiniglich um die Hälfte wohlfeiler als die schlechtesten unter den levanteschen. Indessen finden auch die geringsten, oder die leichten gelben u. weissen, ihre Anwendung; sie dienen vorzüglich den Corduanbereitern zu ihren Arbeiten. Beim Einkauf muß man solche wählen, die recht schwer fallen, nicht hohl, und recht dunkel von Farbe sind. Galläpfel werden bekanntlich von Färbern, Lederbereitern, Materialisten, und andern Manufakturisten u. Künstlern, zu schwarzen, grauen und ähnlichen Farben, zur Dinte und zu andern Dingen häufig verbraucht. Man zieht sie von Marseille, London, Venedig, Livorno und Triest. Am erstern Orte handelt man die Galläpfel in Kronen von 64 Sous, bei 300 Pf., und mit 3 Procent Sconto; zu Livorno bei 100 Pf., mit 2 Proc. Abzug für die Stricke, eben so viel für die Säcke, u. noch 2 Proc. Sconto. Zu London gibt man 8 Pf. Tara für jeden Sack. Zu Hamburg handelt man sie mit 8 2/3 Proc. Rabatt in Bankgelde und 1 Proc. Tara.

Gallonen, s. Galonen.

Galmaces, eine Art Londres auch Demi-Londrestücher, die hie u. da in Normandie, besonders zu Aumale, verfertigt werden. Sie halten einerlei Breite und Länge, wie jene. Man führt sie häufig aus.

Galmei, ist eigentlich ein Zinkocher, mit Eisenocher und einer unmetallischen Erde verbunden, der in den Bergwerken verschiedener Länder gegraben wird. Er hat entweder eine blaßgelbe, dunkelbraune, hellbraune, weißlichte oder rötliche Farbe, und wird Flötzweise nach bergmännischer Kunst gefunden. Es gibt davon verschiedene Arten, die aber nicht alle von gleichem Nutzen sind. Bekanntlich ist der Galmei ein Hauptmaterial zur Verfertigung des Messings. Es gibt hie und da Galmei, aus dem sich kein gutes Messing bereiten läßt, wenn er nämlich zu viele fremdartige Theile hat, die man ihm nicht abzwingen kann. Bald ist er ar-

Digitized by Google

senikalisch, bald schwefelicht, oder mit Kies verunreinigt; bald hält er Bleiglanz, bald ist er zu eisenhaltig, u. s. w. Eine der besten Galmeisorten kommt aus den ehm. österreich. Niederlanden, besonders aus der Grafschaft Namur und aus dem Limburgischen. Diese ist zum Messingmachen vorzüglich gut. Sie wird theils zu Aachen, Stollberg ꝛc. verarbeitet, theils auch nach Schweden u. nach andern Ländern verfahren. Auch Oesterreich gewinnt diesen Artikel, u. Oberschlesien liefert jährlich viele hundert Fässer Galmei nach dem Nördlichen Europa. In England geben Sommerset und Nottingham, in Frankreich Anjou und Berry ꝛc. vielen Galmei. Der aus Sommerset ist auswendig röthlicht, inwendig gelblicht, und dabei schwer. Auch gibt er am Stahle Funken. Der zweite sieht weiß aus, ist auch fester, gibt am Stahle jedoch keine Funken. Der englische Galmei ist gemeiniglich mit Blei verunreinigt. Der ungarische weisse, so wie der polnische und schlesische finden daher bessern Abgang. Man hält den Galmei desto besser, je schwerer er ausfällt. Das Mineral wird, so wie man es zu Tage gefördert hat, mit dem Hammer zerschlagen. Der Unrath wird davon abgesondert; hernach röstet man den Galmei, macht ihn zu Mehl, schlägt ihn durchs Sieb, und bringt ihn nach der Messingbrennerei, oder packt ihn in Tonnen. Er kömmt in der Erde sowohl in lockerer als in dichter Gestalt vor. Auch in der Medizin wird dieser Artikel, und zwar äusserlich, gebraucht. Man handelt ihn entweder Faß- oder Centnerweise.

Galoncini, im italienischen Handel die schlechten Borten und reichen Tressen.

Galonen, Tressen, Borten, sind im weitläuftigen Verstande bandartige Gewebe von Gold, Silber, Seide, Floretseide, Wolle, Zwirn und dergl.; im engern Sinne aber nur ächte oder unächte leonische Gold- und Silbertressen, welche bekanntlich zur Besezzung und Einfassung auf Spaliere, Tapeten, Kutschen, Schabracken, Vorhänge, Kleidungsstücke, Kirchenornat, Hüte, Mützen u. s. w. verbraucht werden. Es gibt glatte und gemusterte, schmale und breite, einfache und doppelte, matte Tressen und Glanztressen, Lahn- Atlas- Musketier- Livree- oder Bandtressen, Festonsgalonen, Massivtressen, gebogte und ungebogte Galonen, sogenannte Wiener- Berliner-, à la Grèoque, à la Soubise, à cannetille, u. s. w. Die seidenen Galonen, welche besonders von Lyon zum Handel kommen, sind 7 bis 9 Linien breit, und in ganzen Stücken von 60, oder halben von 30 Stab. Die feinsten goldenen, die vorzüglich leicht gearbeitet, dabei hoch in Farbe und wenig ins Gewicht fallen, werden zu Paris, Amsterdam, Brüssel und Wien verfertigt; die silbernen zu Lyon, Wien, Berlin, Leipzig, Brüssel, Hamburg, Dresden, Hanau, Offenbach ꝛc. Besonders schöne und den franz fast völlig gleichkommende ächte goldene und silberne Borten oder Tressen und Galonen werden auch zu Schwabach u. Weissenburg in Franken gemacht. Im erstern Orte ist die Fabrik des Hrn. Berger, und im letztern die der Herren Roth Söhne, so wie auch des Herrn Tröltsch, vorzüglich im Rufe; beide haben starken Absatz. Die wiener Galonen stehen unter der deutschen Fabrikwaare oben an, indem die Materie sehr ächt dazu genommen, und mit allem Fleiße verordnungsmäßig verarbeitet wird. Der Eintrag dazu ist von feiner Spinnseide. Die Waare darf hier auch nicht eher zu Verkauf gebracht werden, als bis sie geschauet ist. Die Fabrik des Hausmann in Hannover ist ebenfalls trefflich; sie liefert Waare von vorzüglicher Güte. Die Galonen von Bolduc sind in Packeten von 4 bis 6 Dutzend Stück; die holländischen von 2 Dutzend. Von den unächten Galonen liefern Schwabach, Roth, Nürnberg, Wien, Freiberg an der Mulde, Hamburg und mehrere andere Oerter eine große Menge Seidene Galonen sind, wenn sie nicht etwa zu Tapeten eine Garnitur ausmachen, und in den Fabriken zugleich verfertigt werden, mehr das Werk der Posamentirer und einzelner Arbeiter, als ein merkantilischer

Digitized by Google

Artikel; sie schlagen schon weniger ins Waarenfach, indem sie an den meisten Orten von den Verfertigern selbst verkauft werden.

Gamander, Gamanderlein, Edelgamanderlein, Berggamander, Bergscordien, Bergbatengel, (Teucrium Chamaedrys L.), eine Pflanze, die in Thüringen und in den anliegenden Ländern wild wächst, sonst aber auch in Gärten gezeugt wird. Sie hat harte, dunkelgrüne, glänzende, gekerbte, langstielige Blätter, dem ganz jungen so eben ausbrechenden Eichenlaube ähnlich. Sie werden sammt den Blumen und Blumenspitzen in Apotheken gebraucht. Besonders haben die von der größern Art beim Zerreiben einen schwachen, aber angenehmen, balsamischen Geruch, und einen recht bittern und herben, zusammenziehenden Geschmack. Die Wurzel ist noch weit stopfender. Der nördliche Theil von Deutschland, nebst einigen andern Gegenden, die mit jenem ungefähr gleiche Lage haben, erhalten dieses Kraut über Erfurt, Naumburg und Leipzig aus Thüringen.

Gambarelli, eine Art kleiner, einmarinirter Taschenkrebse, die über Venedig und Triest zum Handel gebracht werden.

Gambia, Gummi de Gambia, oder Kino, Gambienser Gummi, das Gummi von einem Baume, der in seinem Vaterlande Pau de Sangue genannt wird, und in Afrika am Gambiafluß wächst. Das Gummi tröpfelt reichlich aus den Einschnitten, die in die Rinde gemacht werden, fließt darauf zusammen, und wird in der Sonnenhitze hart. Es besteht aus unförmlichen, harten, undurchsichtigen Stükken, an welchen äusserlich oft Blätter von einer schilfartigen Pflanze kleben; es hat eine rothschwarze Farbe, ist im Bruch glänzend, und hat oft Löcher. Auch ist es so spröde, daß man es leicht mit den Fingern zerreiben kann. Wenn man es pülvert, so fällt die Farbe mehr ins Dunkelrothe. Wird es gekäuet, so knirscht es anfangs, hängt sich aber hernach an die Zähne an, und wird bald vom Speichel aufgelöst, der davon eine dunkelrothe Farbe bekömmt. Man bemerkt dann einen stark zusammenziehenden Geschmack, und nachher eine leichte Süßigkeit. Es entzündet sich nicht leicht an einer Flamme, schmilzt auch nicht, sondern wird nur glühend, und läßt eine graue Asche zurück. Es löst sich sowol im Wasser, als auch im Weingeist auf; beide Auflösungen werden davon dunkelroth gefärbt. Die Farbe der geistigen Auflösung ist dunkelrother; so wie auch der Weingeist ein wenig mehr davon auflöst, als das Wasser. Vermischt man diese Auflösungen mit Eisenvitriol, so werden sie bald dunkelschwarz. An diesen Merkmalen kann man dieses Gummi leicht vom Drachenblut unterscheiden, mit dem es auf den ersten Anblick einige Aehnlichkeit hat; denn das Drachenblut zieht weder die Zunge zusammen, noch löset es sich im Wasser auf. Seine medizinischen Kräfte sind gegen Durchfälle, Ruhren, kalte Fieber, u. d. Die Apotheker gebrauchen es unter Tinctura Kino, Pulvis stypticus, und Electuarium Japonicum. Man zieht das Gummi aus England.

Gamelo, ist in Südamerika dasselbe, was bei uns der Balsam von Copaiba ist.

Gamuto, eine Art Werg oder Hanf, die in Ostindien und auf den philippinischen Inseln von den Palmbäumen gewonnen wird. Die Holländer, Spanier und andere Nationen kaufen das Tauwerk, welches man daraus macht, sehr gern, obgleich es nicht völlig so haltbar, wie unser Hanfwerk ist.

Gangfische, eine Art Lachsforellen, welche bei Konstanz im Bodensee häufig gefangen, und weit und breit verfahren werden. Sie werden zum Theil einmarinirt, zum Theil geräuchert, und in Fäßchen von 50 oder 100 Stück ausgeführt.

Gans, ein sehr bekanntes Federvieh, das bei uns sowohl wild als auch zahm gefunden wird. Der Handel hat davon besonders die gepökelten oder geräucherten Brüste und Keulen, die von Toulouse, von Bayonne und einigen andern Orten in Frankreich häufig ver-

Digitized by Google

fahren werden. Aus Stettin, so wie von verschiedenen andern Oertern in Pommern und Westphalen, kommen viele geräucherte oder Spickgänse zum Handel. Von ihren Federn s. Federn.

Gänsedistel, Hasendistel, Saudistel, Ferkelkraut, (Sonchus officinalis) eines unsrer gemeinen Sommerkräuter, welches man in Küchengärten, auf dem Fruchtlande, so wie auch auf wüsten Stellen findet. Der daraus gepreßte Saft wird bei Verstopfungen der Eingeweide und des Unterleibs mit Nutzen gebraucht.

Gänserich, Grünsing, Silberglanz, Silberkraut, (Anserina, Potentilla anserina L.) eine bei uns gleichfalls sehr gemeine Pflanze, die in vielerlei Boden, besonders in einem feuchten, häufig an den Dämmen und Gräben, auf den Viehweiden, Triften und neben den Angern gefunden wird. Sie treibt hie und da ein ansehnliches gefiedertes Kraut, welches den Blättern der Odermennige ziemlich ähnlich ist, bald dunkel- oder hellgrün und unterwärts weißgrau, bald ganz hell aschgrau oder silberweiß angetroffen wird. Man sammelt es mit oder ohne Blumen. Das Kraut dient sowohl frisch als getrocknet in den Apotheken.

Ganses, in Frankreich eine Art runder oder eckigter schmaler Schnüre, die von Gold, Silber, Seide, Zwirn, Kameelhaar, u. dgl. geklöppelt, oder auch auf dem Bandstuhle gemacht werden. Es ist ein Artikel, den die Band-Würker, Posamentirer und Knopfmacher überall in Menge verfertigen. Besondere Gattungen sind die runden auch platt gewürkten Ganses, welche zu Ambert in Frankreich gemacht werden, und Kartenweise zum Handel gehen. Die letztern liefert insonderheit Bicetre in Frankreich und Elberfeld in Westphalen.

Gantes, feine rohe, oder halbgebleichte, 5/4 bis 6/4 breite flächsene Leinen, die im ehem. österreichischen Flandern gewebt, und in ausserordentlicher Menge über Gent nach Holland u. Spanien ausgeführt werden. Die Waare ist ungemein dicht gewebt, und sehr stark. Man bekommt sie in Sortimenten von verschiedenen Nummern u. zu allerlei Preisen.

Garaffelwurz, s. Benediktenwurz.

Garas, sind grobe weisse Katune, welche die Franzosen aus Ostindien, besonders von Surate, zum Verkauf bringen. Ihre Länge ist 9 2/3 oder 14 1/2 Stab; die Breite 7/8. Sie werden nach der afrikanischen Küste wieder ausgeführt.

Gardseer-Oel, Garzeröl ist mit Jungfernöl (aus den Oliven um den Gardsee in Ober-Italien gepreßt) gleichbedeutend.

Garipot, s. Galipot.

Garkupfer, s. Kupfer.

Garlix, sind 6 bis 7 1/2 Viertel breite gemeine böhmische oder sächsische Leinen, die insonderheit zu Görlitz und Zittau in der Oberlausitz verfertigt, u. in großer Menge über Altona und Hamburg nach England und Amerika verschickt werden. Die sächsische Sorte ist eine ordinaire Leinwand, in Stükken von 52 Ellen, von der das Stück roh und unzugerichtet im Sortiment ungefähr 4 Thaler sächsisch kostet. Man nennt diese Sorte auch Butzel. Die böhmischen Garlixleinen sind wie Rouennes zugerichtet, dabei 6/4 Ellen breit und 70 Ellen lang.

Garn, s. Leinengarn, Baumwollengarn und Wollengarn.

Garn (rheinisch), eine Gattung wollenes Garn, die aus Holland und Oberdeutschland in Karten von etwa 26 Loth zum Handel gebracht wird.

Garn (Sayet), heißt im Handel ein vorzüglich dicht gedrehtes wollenes Garn, welches keine Fasern auf der Oberfläche sehen läßt, und stark zu Strümpfen, ꝛc. verarbeitet wird. Es kommt aus Thüringen und Sachsen.

Garnachas, ist der Name rother, süßer und schwerer spanischer Weine, welche in Aragonien bei Huescar, Carinena und Saragossa gezeugt werden. Auch in Katalonien baut man diese Sorte. Der sogenannte Hospitalwein wird am höchsten geschätzt.

Garnitur, fr. Garniture, die zu einem Putze, zu einem Ameuble-

Digitized by Google

ment, zu einer Ausstaffirung ꝛc. erforderlichen Stücke, wie sie dazu akkordiren und passen. So versteht man unter Kleidergarnitur alles, was zu einem vollständigen Kleide an Oberzeug, Knöpfen, Besatz, u. s. w. gehört. Vorzüglich gebraucht man diese Namen von brodirten oder gestickten Kleidern und Anzügen. Die Garnitur Kanten besteht aus den Kopfzeugkanten, den Flügeln, Busenstreifen, Manschetten, u. s. w.; die zum Kleiderbesatz, aus der Falbala, den Besatz- oder Garnirungsspizzen, der Rocktour, den Engageanten. Unter Garniturband versteht man die zum Besatz auf Damenkleider passenden Bandsorten. Garnituren von Edelsteinen zu den Kleidern der Mannspersonen enthalten insgemein nur die Knöpfe, die Hut- und Schuhschnallen, Degengefäße, Hemdeknöpfe und Stockknöpfe. Bei den Edelstein-Garnituren für Damen kömmt es auf die im Lande eingeführte Mode an. Garnitur beim Handel mit Tischzeug bedeutet ein Tafeltuch mit der nach Verhältniß seiner Breite und Länge abgetheilten Anzahl Servietten. Man hat da Atlasgarnituren, gezogene oder damastartige, Zwillichtgarnituren, u. s. w. Garniture de feu, ist beim Eisenhandel ein vollständiges Ganzes an Kamingeräthen.

Garou oder Garouille, ein Kraut oder eigentlich ein Seidelbast der in Frankreich, besonders in der ehem. Provence, Languedok und auch in Roussillon häufig wild wächst. Die eine Sorte, (Daphne Gnidium L.), wächst in Felsenritzen und auf steinigten Stellen; die andere (Stellaria, foliis linearibus) wächst auf den Wiesen und am Fuße der Hügel. Die Landleute gebrauchen sie als Purgirmittel; dazu sind sie aber beide, besonders die erstere Art, wegen ihrer heftigen Wirkung, nicht anzurathen. Man braucht sie noch weit stärker zur Schattirung der grauen Farbe auf wollene Zeuge.

Gaschenzeuge nennt man in verschiedenen Gegenden die leichten und rauhen Wollenzeuge, wie Bergenop-Zoom ꝛc.

Gastonadas, im spanischen Handel der weisse Cassonadezucker.

Gauchheil, Geckenheil, Colmarkraut, Kolderkraut, (Anagallis arvensis L.) eine gemeine niedrige, gestreckte, weiche und kleine Sommerpflanze, mit einer geringen faserigen Wurzel. Die Pflanze wuchert auf dem Felde, auf dem Fruchtlande, in Gärten und an den Zäunen, und blüht im Sommer, zu welcher Zeit man sie für die Apotheken sammelt. Es gibt Gauchheil mit blauen, mit rothen, mit weissen Blumen, ꝛc. Man findet alle diese hinter Merseburg, Naumburg, und im ganzen sächsischen Thüringen, in der Mark Brandenburg, u. s. w. Man hält die trockene Pflanze in Apotheken, und braucht sie, ihrer verdünnenden und auflösenden Kräfte wegen, unter den eröffnenden Mitteln.

Gauchklee, s. Sauerklee.

Gaude, ist mit dem bekannten Färberkraute Wau (Reseda luteola L.) gleichbedeutend; s. Wau.

Gaude (de la), nennt man einen überaus angenehmen Provencerwein, der unter dem Namen des St. Laurent weit und breit verfahren wird. Er gleicht dem Frontignac. Es gibt davon weissen, gelben, und rothen. Er ist dann erst recht gut, wenn er 5 bis 6 Jahre gelegen hat; alsdann nimmt er eine gelbliche Farbe an. Er wird über Nizza ins Piemontesische und in mehrere Gegenden von Italien, so wie auch nach England stark verfahren. Der neue Wein dieser Art steigt aber etwas zu Kopfe, und benebelt. Indessen sind die neuen sowohl als die abgelegenen Weine von St. Paul und de la Gaude, welche heutiges Tages unter dem Namen Muscat de St. Laurens zum Handel kommen, reine und ungekünstelte Weine; der eigentliche und ächte St. Laurens hingegen wurde nach dem Rezepte des Monsieur de St. Laurens verfertigt, der jetzt nicht mehr lebt, und dessen Ingredienzien Niemand kannte, weil der Verfertiger ein Geheimniß daraus machte.

Gave, heißt im Lederhandel die erste, zweite und dritte Sorte der russischen Juchten oder Juften.

Digitized by Google

Gaze nennt der Bortenwirker eine Art Treſſen, deren Kette Seide, der Einſchlag aber von Gold- oder Silbergeſpinnſt und von ſtarkem Lahn iſt. Brochirt nennt man dieſe Treſſen, wenn in einigen Theilen der Figur, z. B. in der Mitte, Cantille einbrochirt wird.

Gaze oder Flor, ein ſehr leichtes und dünnes, durchſichtiges Gewebe von Seide, Garn und Baumwolle, ſowohl glatt, als auch geſtreift, broſchirt, mit Muſchen, u. ſ. w., welches beſonders zu mancherlei Frauenzimmerputz angewandt wird. Zu dieſem Artikel kann keine andere, als chineſiſche oder Nankinſeide verarbeitet werden. Das meiſte und vorzüglichſte von dieſem Artikel liefern Paris, Lyon, Brive-la-Gaillarde in Frankreich, Harlem, und London zum Handel. Paris webt alle mögliche Arten von glatter, geſtreifter, gemuſterter, geblümter, bunter, reicher, gemalter, gedruckter, ſo wie auch ſogenannter engliſcher, italieniſcher und franzöſiſcher Gaze, u. ſetzt ſie in allen Gegenden der Welt ab. Die Pariſer Waare iſt 5/12 Stab breit, und in Stücken von 9 bis auf 30 Stab Länge. Die Sorten von Brive ſind 30 Zoll breit; es gibt hiervon ſowohl glatte, als gemuſterte, geflammte, u. ſ. w. Die von St. Quentin und andern Orten in der ehem. Picardie ſind meiſtens nur geſtreift, und liegen 1/2 Stab breit. Die von Harlem ſind in Stücken von 15 brabanter Ellen, und liegen etwas breiter als die franzöſiſchen. Auch aus Oſtindien bekommen wir verſchiedene Sorten dieſer Waare. China liefert inſonderheit gedruckte von allerlei Farben und Schattirungen, die 2/3 des franzöſiſchen Stabs breit u. 11 Stab lang ſind. Oſtindien gibt wieder andere Sorten, die mit goldenen oder ſilbernen Blumen auf ſeidenem Grunde durchwirkt ſind, und wovon die ganzen Stücke 19 bis 20 Stab in der Länge halten. Die holl. oſtind. Sorte iſt 12 Cobidos breit und 45 lang. Auch Marle oder Marly, Krepp und Filet gehören zu der Gaze; (ſ. dieſe Artikel).

Gazelle, eine Art wilder Ziegen in Afrika und Nordamerika. Ihre Häute kommen häufig zum Handel, beſonders aus Canada nach England. Auch das Fleiſch wird boucanirt zu Markte gebracht.

Geflammte Zeuge, Flammirte Zeuge, chinirte Zeuge nennt man tuchartige wollene Gewebe, die flammige Streifen oder geſprenkelte lange Linien haben, wozu das geſponnene Garn erſt gefärbt werden muß.

Geflammte oder Flammirte ſeidene Zeuge und Bänder heißen diejenigen, welche nach einem flammenartigen Muſter mit Goldfäden reich genäht oder geſtickt ſind.

Geigen, Violinen, ſind bekannte muſikaliſche Inſtrumente, die hie und da von den Geigenmachern verfertigt, und entweder von dieſen oder von ordentlichen Inſtrumentenhändlern verkauft werden. Es gibt ſolche Künſtler beſonders zu Nürnberg, Augsburg, Dresden und Wien. Unter den italieniſchen Geigen ſind die von Cremona u. Neapel am berühmteſten; unter den franzöſiſchen die von Paris, Commercy und Mirecourt. Auch in Böhmen und Tirol werden viele Violinen von vorzüglicher Güte gemacht, und in allen Gegenden von Deutſchland und der Fremde abgeſetzt. Unter den Geigenmachern zu Cremona ſind die Strativari ſeit langer Zeit ſehr im Rufe: ihre Arbeiten werden von Kennern hochgeſchätzt. Auch diejenigen der Künſtler aus dem Geſchlecht der Amati ſind berühmt. Die Umriſſe der beſten Geigen von Geronimo Amati haben etwas Großes, ſie mögen über die große, mittlere oder kleinere Form gemacht ſeyn. Alles iſt davon maſſiv und vollendet. Der Firniß iſt meiſtentheils kirſchbraun, bisweilen auch gelb, ins Röthliche fallend. Jakob Stainer und Udalric Eberle in Böhmen ſind durch ihre vortreflichen Geigen ebenfalls berühmt. Die vornehmſten Gattungen dieſer Inſtrumente ſind die Diskant-Altgeigen oder Bratſchen, Tenor- und Baßgeigen; ferner die Viole d'amour, Viola di Gamba, ꝛc. Die feinſten und koſtbarſten dieſer Art ſind von wohlriechendem und anderm ſchöngeaderten Holze, mit

Elfenbein, Schildspatt u. d. ausgelegt, und noch sonst auf mancherlei Art verziert.

Geigenharz, s. Colophonium.

Geigenholz, ist eine westindische Holzart, die zu musikalischen Instrumenten gebraucht wird, wovon auch ihr Name herrührt. Sie kommt von einem Baume (Citharoxylum) auf Martinique, St. Domingo, Jamaika ꝛc., der eine aschgraue Rinde, schönes Laub und kleine Blumen von angenehmem Geruch hat. Die Holländer nennen ihn Vedelhouthoom, die Engländer Fiddle wood, die Franzosen cotelet und bois de guitard.

Geißbart, Geißwedel, Geißfuß, Blutkraut, Krampfwurzel, Johanniswurzel, Mehlkraut, Mägdesüß, (Ulmaria spiraea L.) eine gemeine Pflanze, die bei uns auf nassen und andern Wiesen und Triften, um Seen, Flüssen, Teichen und Sümpfen, unter den Weiden und im Gebüsch gefunden wird. Die Blüte bringt sie vom Julius an bis in den September. Die Pflanze ist dauerhaft, und macht große Wurzelstöcke, von welchen man die schwarze und mit häufigen Fasern besetzte Wurzel, die inwendig roth ist, im April bis zur Mitte des Maimonats graben kann. Das Kraut wird von der Zeit an bis kurz vor der Blüte mit Nuzzen gesammelt, so wie die Blüte im Heu- und Augustmonat. Wurzel und Kraut haben einen herben, austrocknenden und zusammenziehenden Geschmack. Die ganze Pflanze wird für ein gutes Wundkraut gehalten, und sammt den wohlriechenden Blumen in der Medizin gebraucht. Die Blätter können zum Garmachen der Häute von den Gerbern angewandt werden.

Geißblatt, (Caprifolium). Unter diesem Namen kommen mehrere Pflanzen vor, z. B. die Lonicera, oder Periclymenum Xilosteum. Diese, bei uns auch unter dem Namen Hundsbeer- Hundskirschstrauch bekannt, hat eiförmige Blätter, gelblichweisse Blumen und rothe Beeren. Sie wird in Gärten zu Hecken, Wänden und andern Verzierungen gezogen. Das Holz von ältern Stämmen, weiß und mit einem gelbbräunlichen Kerne versehen, ist eines der härtesten, und deswegen zu Weberkämmen, Rechenzinken, und andern kleinen, sowohl Fabrik- als ökonomischen Hölzern, nicht weniger zur Feuerung und zum Aschebrennen sehr tauglich. Die langen Zweige geben gute Tabakspfeifenröhre. Von der Jericho-Rose, die auch hierher gehört, werden die Beeren in Apotheken gebraucht.

Geißhaar, nennt man die spitzigen, rauhen und spröden Haare, die sich unter der abgeschorenen Wolle befinden, und auch Flokken genannt werden.

Geißlinger Waare, Beinwaare, Knochenwaare nennt man die von vielen Drechslern in Geißlingen meist aus Knochen verfertigte Waare, die in sehr großer Menge zum Handel kommt; s. Drechslerwaare.

Geißwedel, s. Geißbart.

Geist, s. Spiritus.

Galappa, s. Jalappe.

Gelbbeereu, s. Graines d'Avignon.

Gelbgießerwaare, s. Messingwaare.

Gelbe Erde. Unter diesem Namen führen die Material- und Farbewaarenhändler verschiedene theils natürliche, theils durch Kunst zubereitete Farbenerden, die zum Malen, Anstreichen, Lackiren, u. s. w. verbraucht werden. Hierunter gehört der gelbe Ocker, von Bourdeaux, Nantes u. Danzig, in Fässern und Orhöften zur Handlung gebracht; die gelbe Erde von Nürnberg, das neapolitanische Gelb, Gialolino, u. dgl. Eine vorzügliche Sorte gelber Erde liefert uns England, die unsere Handschuhmacher häufig zu ihren Arbeiten anwenden.

Gelbe Lilien, s. Lilien.

Gelber Lack, Lackviole, Cheiri flos, ein bekanntes Gartengewächs, mit vierblätterigten kreuzförmigen Blumen von sehr angenehmem Geruch. Man braucht solche in Apotheken.

Gelbe Zwiebeln, s. Feldzwiebeln.

Digitized by Google

Gelbholz. Diesen Namen führen zweierlei Arten von Farbehölzern, die nicht selten mit einander verwechselt werden; nämlich 1) diejenige Art, welche unsere Färber in großer Menge verbrauchen, und die auch Fustikholz, englisch: Fustik-wood, (Morus Tinctoria L.) heißt. Dieser Baum wird in seiner Heimath über 16 Fuß hoch. Die Handlung erhält das Holz davon im direkten Verkehr von Jamaika, Tabago u. Zante, oder mittelbar von London. Der Stamm hat eine hellbraune Rinde, die einige seichte Furchen sehen läßt. Das Holz ist fest, und hat eine glänzende, schwefel- oder citrongelbe Farbe. Der Baum treibt auf allen Seiten viele Zweige, die mit einer weissen Rinde überzogen, und mit ungefähr 4 Zoll langen Blättern besetzt sind. Diese sind an ihrer Basis breit und an den Stielen gezahnt, woselbst sie auch gerundet zu seyn pflegen; doch ist eine Seite breiter als die andere, so daß sie gegen den Stiel zu schief stehen. Sie nehmen stufenweise ab, und endigen sich mit scharfen Spitzen. Sie sind, gleich den gemeinen Maulbeerblättern, rauh, haben eine dunkelgrüne Farbe, und stehen auf kurzen Stielen. Nach dem Ende der jungen Zweige hin kommen kurze Kätzchen heraus, die eine bleiche, grasgrüne Farbe haben; und an andern Theilen eben dieses Zweigs wächst die Frucht auf kurzen Stielen. Sie ist von der Größe einer Muskatnuß, dabei rundlich, und voller Erhöhungen, wie die gemeinen Maulbeeren, in- und auswendig grün, und hat, wenn sie reif ist, einen ekelhaft süßen Geschmack.

Der Baum ist so zart, daß er bei uns nur in warmen Gewächshäusern fortkömmt; darin behält er aber seine Blätter das ganze Jahr hindurch. Wenn man sich dieses Gelbholzes zum Färben bedienen will, so muß man es zu dünnen Spähnen raspeln lassen, die gehörige Menge in einen leinenen Sack thun, damit jene sich nicht an die zu färbende Waare anhängen, nicht zerreissen oder sonst beschädigt werden. Nach Poerner's Versuchen gibt dieses Holz auf Wolle und Baumwolle folgende Resultate: a) Eine halbe Stunde mit Wasser gekocht, erhält man davon eine schöne gelbrothe oder feuergelbe Farbe; diese mit Wasser verdünnt, wird goldgelb, noch mehr verdünnt aber weingelb. b) Mit aufgelöstem Kochsalz wird gedachte Farbe etwas dunkler. c) Mit Potasche wird die Farbe des Dekoktes vom Gelbholz dunkel und fast rubinroth ꝛc. Es erhellet aus den damit auf Tuch oder Wolle gemachten Versuchen, daß die natürliche Farbe des Gelbholzes auf wollen Tuch eine gesättigte gelbe Farbe sey, die ins Pommeranzengelbe fällt. Zusatz von Kochsalz gibt bräunlichgelbe Farben. Mit Salmiak bekommt man grünlich- und gelblichbraune Farben, die an der Luft etwas dunkler werden, sonst aber sich ähnlich bleiben. Weinessig bringt bräunlichgelbe hervor, die ein wenig ins Grünliche spielen, und an der Luft etwas dunkler werden. Trift man da die rechte Proportion des Essigs, so kann man eine Farbe bekommen, die an der Luft ziemlich beständig ist, und nicht allein für sich, als eine gute gelblichbraune Farbe, sondern auch bei Vermischung mit andern Farbestoffen vortheilhaft zu gebrauchen ist.

2) Führt auch den Namen Gelbholz das sogenannte Fustet- oder gelbe falsche Brasilienholz. Der Strauch, welcher dieses liefert, ist der Gärberbaum, (Rhus Coriaria L.) mit gefiederten Blättern, deren Lappen oval, am Rande mit ziemlich stumpfen, sägeartigen Zähnen versehen, und auf der untern Fläche rauh sind. Dieser niedrige Baum oder Strauch wächst im südlichen Europa, in Sicilien, Portugal, und im Morgenlande; aber auch unsere Winterkälte hält er recht gut aus; und in Krain und in der Schweiz wächst er wild. Seine äussere Rinde ist braunroth und glatt; das Holz grüngelblich, braun und schön gestreift. Der Same wird nur in Krain und im südlichen Europa reif, bei uns aber nicht. In Spanien, Frankreich ꝛc. bedient man sich der Rinde vom Stamme, so wie auch des Holzes, zum Gelbfärben, insonderheit zur Farbe des abgefallenen Baumlaubes, und mit Brasilienholz vermischt, zu Kaffee- und Kastanienbraun. Die Wurzelrinde färbt hoch-

Digitized by Google

gelb, welche Farbe aber nicht von langer Dauer ist. Sowohl die Rinde, als auch das Laub, die beide eine zusammenziehende Kraft besitzen, werden zum Gerben des Corduans in Spanien und der Türkey angewandt, daher der Name Gerbersumach.

3) Noch eine andere Art des Gelbholzes (fr. Fustet, l. Rhus Cotinus L.) gibt ebenfalls eine gelbe, aber wenig feste Farbe. Doch läßt sich nach Dambourney's Versuchen durch einen Zusatz von ein wenig Birkenrinde, der Farbe auf Wolle eine gewisse Festigkeit geben.

Nro. 1. bekömmt die Handlung aus England, von Jamaika und Tabago, es wird da bei Tons von 20 Centnern mit 2 Procent Gutgewicht und 1/2 Proc. Ausschlag gehandelt. Es ist in großen Scheitern von 50, 60, 80 bis 100 Pf. am Gewicht.

Gelbwurz, s. Curcumey.

Geleen, oder Gallerte, nennt man Säfte aus dem Thier- oder Pflanzenreiche, die durch künstliche Mittel zu einer durchsichtigen und dicken Gallerte gemacht worden sind. Dieser Artikel wird von den Konditorn in Menge verfertigt. Es gibt aber auch ausländische Arten, die dann und wann im Handel vorkommen; z. B. von Rouen wird Apfelgelee, und von Tours Johannis- und Erdbeergelee gebracht, welche beide sehr beliebt sind. Auch die Apotheken haben gewisse Arten der Gallerte, welche meistentheils aus den harten Theilen der Thiere, von Hirschhorn, Elensklauen u. s. w. mit Kräutern vermischt, zubereitet werden. Die Aerzte verschreiben sie in verschiedener Absicht.

Gelsengarn, heißt im Oesterreichischen eine Art leinen Garn.

Gemälde, sind hier nur in sofern zu berühren, als sie ins Handlungsfach einschlagen. Der deutsche Kaufmann hat wenig mit Gemälden zu thun; das ist schon mehr die Sache der Italiener, Holländer und Niederländer. Indessen wollen wir doch wenigstens so viel davon anführen, als zur beiläufigen Kenntniß eines guten Gemäldes nöthig seyn kann. Bei gemalten Sachen, und fast allen durch Farben hervorgebrachten Vorstellungen, sieht man vorzüglich auf die Erfindung, ordentliche und treffende Darstellung, richtige Zeichnung, das Kolorit und die gehörige Vertheilung des Lichts und Schattens. Die beiden erstern machen besonders bei historischen Stücken, so wie das Dessein oder der Abriß und das Kolorit bei Bildnissen und Portraiten, die Vertheilung des Lichts und Schattens sammt dem Kolorit bei Landschaften, u. dergl. einen wesentlichen Punkt aus. Erfindung ist die Kunst, womit der Maler die Gegenstände vorstellt, welche dieses oder jenes Sujet bezeichnen sollen. Durch die ordentliche Darstellung aber sollen die Gegenstände so vertheilt und angebracht werden, daß das Ganze eine vortheilhafte Wirkung hervorbringe. Dessein, nennt man die Kunst, mit welcher der Maler die verschiedenen Figuren ausdrückt, und wobei es auf ein richtiges Verhältniß unter den Gegenständen ankommt. Licht und Schatten, Helldunkel (Chiaroscuro), ist die Kunst, wodurch das eine und das andere so angebracht wird, daß nicht nur das Ganze eines Gemäldes dem Auge gefallen, sondern auch jeder einzelne Gegenstand für sich erhöht werden muß. Durchs Kolorit endlich gibt der Maler den Gegenständen die natürliche ihnen zukommende Farbe. Ausser den mit Oelfarben auf Holz, Leinwand, ꝛc. gemalten Sachen, gibt es auch noch Miniatur, al Fresso, Pastel, Graffito (eine Art Malerei auf Kalk), Email- und mehrere Arten der Malerei. Miniaturmalerei wird mit solchen Farben verfertigt, die nichts Sandiges an sich haben, sondern aus Blumen und andern zarten Vegetabilien gezogen sind. Sie geschieht auf Pergament, Elfenbein, Metall, u. dergl. Al Fresco, wird auf frischem Kalk, mit Leim- Oel- oder Erdfarben gemalt; es ist eine besondere Art zu malen, die auf einer mit Mörtel frisch überworfenen Mauer ausgeführt wird. Wer mehr und ausführlicher von diesen Kunstsachen unterrichtet seyn will, der kann Sandrart's Akademie, die Bibliothek der schönen Wissenschaften und Künste, so wie auch die Werke eines Winkelmanns, von Mecheln, Cochin, Vasari, Felibien, Depiles, u. s. w. zu Rathe ziehen.

Digitized by Google

Gemmae, s. Edelsteine.

Gems, Gemse, (Antilope rupicapra) eine wilde Ziegenart, die übergebogene Hörner, scharfsehende Augen, und gemeiniglich ein braunrothes Fell hat. Sie können mit ausserordentlicher Geschicklichkeit über die höchsten Felsen klettern, und Sätze machen, die in Erstaunen bringen. Ihre Heimath ist die Schweiz, Tyrol, das Alpgebirge, ꝛc. Mit ihren Fellen, die entweder weiß gegerbt, oder mit Oel zubereitet, und gelb gefärbt werden, treibt man einen starken Handel. Die meisten Felle erhalten wir aus Tirol, von Grenoble, Niort, Blois in Frankreich, von Genf, Chambery, ꝛc. Unsere Gemsweißgerber oder Sämischfellbereiter richten auch Hammel- Biber- Bock- Ziegen- und andere Felle auf Gemsenart zu, die hernach unter dem Namen des Sämischleders zur Handlung kommen, und wenn sie gehörig zubereitet worden sind, den ächten Gemsenfellen nicht viel nachgeben. Sie werden theils glatt, theils narbig gemacht. Die letztere Art erhält jedoch nie die Stärke u. das Geschmeidige, welche die geschlichtete an sich hat. Auch lassen sich nur Hammel- und Kalbfelle narbigt bearbeiten. In Frankreich liefern solche unächte Gemsenfelle Lyon, Grenoble, Poitiers, Niort, Orleans, Marseille, Nimes, Toulouse und Maringue sehr häufig. Die von Hammelfellen werden am wenigsten geschätzt. Sowohl die mit Oel, als auch die auf Sämischlederart zubereiteten Gemsenfelle werden ihrer Geschmeidigkeit wegen zu vielerlei Kleidungsstücken gebraucht; man kann dies Leder mit Seife waschen, ohne daß es von seiner Güte verliert. Ueber die Gemsenkugeln s. Gemskugeln.

Gemsenwurz, Schwindelkraut, (Doronicum) fr. Doronic, ein Gewächs, das in Italien, der Schweiz, Tirol, Steyermark und Oesterreich wild wächst, und wovon besonders die Wurzel in Apotheken gebraucht wird. Diese ist länglicht und knotig, schlangenförmig, auswendig gelb, inwendig weiß, dabei von süßlichem, etwas anziehendem Geschmack. Man bringt diesen Artikel schon von den Fasern gesäubert, insonderheit aus Italien und der Schweiz, zu uns. Die Wurzel (Doronici radix) muß recht frisch, nicht alt, nicht verlegen und nicht wurmstichig seyn.

Gemskraut-Wurzel, s. Schwindelkraut.

Gemskugeln, Gemsenkugeln, (Aegagropilae) sind runde oder länglichtrunde Kugeln, so groß als eine welsche Nuß, welche die Gemse u. Steinböcke zuweilen in ihrem Magen haben. Sie sind äusserlich mit einer grauen, oder schwarzbraunen, lederartigen Haut überzogen, haben einen bitterlichen und gewürzhaften Geschmack. Sie bestehen aus unverdauten Pflanzenfasern, abgeleckten Haaren ꝛc., die sich zusammengeballt haben. Sie werden von den schweizer und tiroler Alpen zum Handel gebracht. Ihr Gebrauch ist in der Medizin. Man nennt sie auch deutsche Bezoarsteine.

Genetin, eine weiße französische Weinsorte aus der Gegend von Orleans.

Genette, fr. chat-cervier, eine wilde Katzenart, die in Kanada, Sibirien und dem übrigen Rußland hie und da gefunden wird. Die Felle davon werden, ihrer schönen, dunkelbraunen und schwärzlichen Haare wegen, sehr zu Pelzwerk gesucht. Die schwarzen sibirischen sind die besten und theuersten; von diesen kostet das Tausend zu St. Petersburg 65 bis 90 Rubel; ein Sack solcher Felle, von lauter Rückenstücken, 9 bis 10 Rubel; endlich einer mit Bauchstücken nur 4 Rubel.

Genever, ist ein über Wachholderbeeren abgezogener Branntwein, der in Holland sehr häufig bereitet wird; s. auch Wachholder.

Genisse, Taure, im französischen Handel die Häute von jungen zweijährigen Kühen.

Genietries sind kleine Früchte, den gerunzelten grauen Erbsen ähnlich, und in Java einheimisch. Sie geben sehr stark nach Bengalen, Coromandel, Malabar und Suratte, wo sie durchbohrt und auf Schnüre gereiht von den Braminen und andern Hindus wie eine Perlenschnur am Halse getragen werden. Die kleinen schätzt man am meisten, und eine Zahl von tausend, die man in der

Hand fassen kann, hat einen ziemlichen Werth. Man verkauft sie nach Cattis oder 100,000 Stück. Einen Catti kann man auf Java für 30 bis 40 Rthlr. kaufen und in den Indischen Gegenden für 200 Rupien und darüber absetzen. Diese Frucht gehört übrigens zu denjenigen Produkten von Java, deren Ausfuhr für den Handel sehr vortheilhaft ist.

Geniquin, eine Sorte des Levantischen Baumwollengarns.

Genoa Thicksets, Genoa Queencords s. Cords.

Genseng s. Ginseng.

Gentiana, s. Enzian.

Genueser Bleyweiß, biacca di Genova, eine feine Art Bleyweiß, die zu Genua verfertigt, und von Malern stark verbraucht wird. Es kommt dem venetianischen in der Güte gleich, und ist in Kisten von 100 Pfund netto.

Genueser Rasch, raz façon de Genes, ein Zeug, entweder ganz von Wolle, oder die Kette daran ist aus einem Faden Wolle und aus einem Faden Seide zusammengesetzt. Man webt es jetzt vorzüglich zu Amiens.

Georgia-Indigo, eine Mittelsorte des Indigo, die im Staat Georgien in Nordamerika gezeugt wird. Sie ist etwas besser, als Caro inaindigo, und geht hauptsächlich nach England.

Geraci, ein weisser, süßer und lieblicher italienischer Wein, der im Neapolitanischen gewonnen wird.

Gerberbaum s. Färberbaum.

Gerberstrauch, myrtenblättriger Sumach, (Coriaria myrtifolia) fr. Rudou, engl. Myrtel-leaved Sumach, eine Pflanze, mit dünnem Stamme, graulichter Rinde, mit vielen zähen und biegsamen Zweigen, die sich zu einem großen (aber höchstens nur Mannshohen) Gebüsch ausbreiten. Sie wächst in Frankreich (bey Montpellier), in Italien und Spanien wild, u. ihre Zweige dienen den Gerbern trefflich zu Lohe. Die Blätter dienen den Färbern zu dunklen Farben.

Gerbstahl, s. Stahl.

Gerieben Metall, (Aurum musivum) wird aus den klein zerriebenen Abgängen des geschlagenen Metallgoldes, oder auch aus Wißmuth, Salmiak, Zinn, gelbem Schwefel, Quecksilber, u. dergl. zubereitet. Man gebraucht es zum Glasfärben, Illuminiren, u. dergl. Der Artikel wird zu Augsburg und Nürnberg in verschiedenen Sorten, von welchen die eine immer feiner oder geringer als die andere ausfällt, verfertigt.

Das gemahlne Gold, Malgold, Muschelgold ist eigentlich Dukatengold, welches durch Auflösung und Niederschlag, oder aus dem Abfall von Blattgold mit Honig zu einem zarten Pulver bereitet wird. Gerieben Metall von Messing liefert Nürnberg in 3 Sorten, extra fein, fein und ordinär; ferner liefert es gerieben Silber in 8 Briefen No. 1 bis 8, und gerieben Kupfer. Gold und Silber wird auch gerieben in Muscheln verkauft, und zwar bey 100 Stück.

Gerlachs nennt man eine böhmische 6/4 breite und 70 Ellen lange Leinwand, die nach Art der Rouanes zugerichtet ist.

Gerras, Garras, Gueras sind ostindische Katune, welche die Franzosen und Holländer nach Europa zu Verkauf bringen. Die Sorten, welche die holl. Kompagnie liefert, sind Gerras von Hougly, die 2 1/4 Cobidos in der Breite und 36 Cobidos in der Länge halten; diese kosten gewöhnlich 8-9 fl. in Bankgeld, das Stück. Gerras von Cassaimabasaar sind etwas feiner als die vorige Sorte, und kosten 1 fl. mehr, das Stück. Frankreich, in dem man diesen Artikel auch Garras nennt, hat Garras von Patna von Barroche, von Surate, ꝛc. Wegen der dänischen Garras oder Gorras sehe man den Artikel Gorria.

Gerste, (Hordeum) eine bekannte Getraideart, woraus hauptsächlich entweder Graupe oder Grütze zur Speise, oder Malz zum Bierbrauen gemacht wird. Der Gestalt und Größe der Körner nach, theilt man sie ein: in die gewöhnliche oder große Plattgerste, in kleine Gerste und in die nackte Gerste; eine vierte ist die Mang- oder gemengte Gerste, aus klei-

Digitized by Google

nern und größern Körnern bestehend. Es gibt Sommer- und Winter- oder Früh- und Spätgerste. Die letztere wird für die vorzüglichste gehalten. Dieses Produkt wird nicht nur aus Rußland, Polen, Pommern, Mecklenburg, von der Eider, aus Ostfriesland, Friesland, sondern auch aus England Sicilien und noch einigen andern Ländern in großer Menge zum Handel gebracht. Unter die besten Sorten zählt man die englische und seeländische Gerste. Die polnische geht über Elbing, Danzig und Königsberg nach vielen Gegenden von Europa. Diejenige, welche über Königsberg verfahren wird, ist von zweierlei Gattung: die sogenannte doppelschichtige, kurz und dick von Körnern, und vorzüglich nach Dänemark in die dasigen Graupenmühlen verschickt; und gemeine sogenannte Malzgerste. Letztere wird im Herbst nach verschiedenen Ländern verladen. Im Frühjahr und Sommer geht viel nach Schweden und Norwegen, so wie nach Lissabon, Cadix und Barzellona. Emden in Ostfriesland führt viele Gerste nach Holland, Frankreich, u. s. w. aus. Die Insel Sicilien bringt verschiedene Sorten Gerste hervor, die auch in Menge verschifft werden. Die beste, Orzo di Chiana genannt, wird um Catania gebauet, und auch in diesem Hafen geladen. Die schlechteste Sorte heißt Orzo di Soiarra; diese ist gemeiniglich unrein, weil man sie beym Dreschen durch Maulthiere austreten läßt; daher wird sie auch nicht sehr geachtet. Die Gerste dieses Landes wird besonders nach Frankreich und Genua ausgeführt. Holland, besonders Amsterdam und Rotterdam, ist der größte Markt für alle Gattungen dieser Waare; von da wird sie nach allen Gegenden der Welt verschifft. Was das Maas anbelangt, so verhandelt Königsberg seine Gerste nach Last von 56 1/2 Scheffel, die ungefähr mit der amsterdamer Last übereinkommen; Danzig thut dieses nach Lasten von 50 Scheffel, oder 5440 Pf. die etwa 4835 Pf. holländischen Gewichts austragen; Lübeck nach Last von 24 Tonnen oder 96 Scheffel, deren 95 eine amsterdamer Last geben. Riga handelt den Artikel bei Last von 66 Loof; 100 davon sind 106 holl. Lasten gleich. Stettin handelt nach Lasten von 72 Scheffel, wovon 6 ohngefähr 7 amsterdamer betragen. England handelt die Gerste nach Lasten von 2 Ways oder Tuns, 10 Quarters, 80 Bushels, 640 Gallons, die 5000 Pf. wiegen sollen. Zu Emden in Ostfriesland geschieht dasselbe nach Lasten von 15 1/4 Tonnen oder 61 Verps, von welchen 55 eine amsterdamer Last austragen. Zu Hamburg handelt man die Gerste nach Lasten von 60 Faß, 120 Himpten, oder 480 Spint, gebrannt Maas; 10 hamburger Lasten werden 11 amsterdamern gleich gerechnet. Sicilien verhandelt diese Waare nach Salma grossa, von welchen 10 2/7 eine amsterdamer Last betragen. Amsterdam handelt die Gerste bei Lasten zu so und so viel Gulden von 20 Stüver. Gerstengrütze wird zu Riga bei Tonnen von 2 Loof, anderswo nach Scheffeln ꝛc. gehandelt. Wintergerste soll übrigens nicht so gut malzen, wie die Sommergerste; daher nimmt man jene zu Brod, diese aber zum Bierbrauen. Die Brauer wissen die Wintergerste von der Sommerfrucht leicht zu unterscheiden, denn die erstere hat eine ins Bläuliche fallende Farbe, wogegen die andere weißlicht ist. Gute Gerste muß recht volle Körner und eine schöne Farbe, die nicht matt ist, haben, auch hübsch glänzen. Die Körner müssen nicht zu groß, aber fein egal ausseren; inwendig sollen sie eine dünne Hülse, und ein weisses festsitzendes Mehl haben. Zum Graupenmachen wählt man übrigens die blasse, zum Vermalzen hingegen die hübschgelbe Gerste.

Gerstengraupen s. Graupen.

Gerstenzucker, (Saccharum penidium) wird aus Hut- oder Cassonadezucker, der in Brunnenwasser über dem Feuer durch Eyweiß abgeklärt worden ist, verfertigt. Man kocht ihn so lange, bis er bricht, gießt ihn hernach auf eine steinerne Platte, die mit Mandelöl bestrichen ist, und rollt ihn in kleine dünne Stäbe, oder windet ihn in eine andere Form. Es gibt davon weisse und gelbe Sorten. Der gute muß recht frisch, trocken und hell von Farbe seyn; auch, wenn man ihn käuet, nicht an den

Digitized by Google

Zähnen hängen bleiben. Er wird bekanntlich gegen Husten, Heiserkeit des Halses und zu Abführung des Schleims von der Brust gebraucht.

Gervan, ein rother Franzwein, der häufig von Cette ausgeführt, und da bei Orhoft gehandelt wird.

Geschlagen Gold, Silber und Metall, wird von den Goldschlägern in Frankreich, auch zu Nürnberg, Offenbach, Hamburg, Augsburg, Fürth, Berlin, Wien, u. a. verfertigt, und in Büchern, die eine bestimmte Anzahl Blätter enthalten, zum Handel gebracht. Die Künstler und Werkmeister theilen ihre Blätter in verschiedene Nummern, wovon hernach jede ihre besondere Anwendung findet. Das sogenannte Doppelgold ist die erste, und wird besonders zum Vergolden im Feuer gebraucht. Feingold ist die zweite; diese hat noch verschiedene Unterabtheilungen, und wird zur Vergoldung der Altäre in den Kirchen, zu Kutschen, u. s. w. genommen. Drathzieher goldblatt, ist die reinste Sorte, womit die Drathzieher die Silberstäbe zu vergolden pflegen. Franzgold macht die vierte Sorte aus; es ist von bleicherer Farbe, als die vorigen; die Buchbinder wenden es zur Vergoldung der Bücher an. Zwischgold heißt die fünfte u. letzte Art, die ganz bleich, und auf der verkehrten Seite weiß ist. Die Buchbinder, Maler und Bildhauer machen davon Gebrauch. Silberblätter werden ungefähr auf denselben Fuß, wie jene, verfertigt, und dienen insonderheit den Schwertfegern, Gürtlern und Knopfmachern. Jedes Buch vom französischen Fabrikgolde, fr. Quarteron, enthält ein Viertelhundert Blätter. Dieses Buchgold ist von zweierlei Größe; eine davon hält 3 Zoll ins Gevierte, die andere 4 Zoll. Die erstere wiegt nicht über 5 bis 6 Gran, die andere aber 9 bis 10. Die Tombak- oder Luggoldschläger machen auch unächte Blätter, entweder aus einer Vermischung von Kupfer und Zink, oder sie verfertigen weisse unächte Blätter aus englischem Zinne mit Zink vermischt. Sie wissen aus einem Pfund dieser Materien über 4000 Blätter herauszubringen; s. auch Blattgold.

Geschmeide, Geschmeidewaaren, sind goldene, silberne und andere Zierrathen, besonders für Frauenzimmer, unter andern Ohrgehänge, Armbänder, Ketten, Halsschnüre, Ringe, gefaßte Steine, u. dergl., die von Goldschmieden und Silberarbeitern, Steinschneidern und andern Künstlern verfertigt werden, und womit die Galanterie- und Bijouteriehändler handeln. Zu Nürnberg versteht man unter Geschmeide auch allerhand kleine Metallwaare, insonderheit von Messing, z. E. Uhrgehäuse, Lichtputzen, Schreib- und Reißfedern, und dergleichen Artikel mehr.

Gesegnete Distel, s. Cardobenedikten.

Gesundheitsgeschirre, Sanitätsgeschirre, Japanische Küchengeschirre sind Geschirre, durch dessen Gebrauch man nicht die gewöhnliche Gefahr durch schlechte Verzinnung ꝛc. zu besorgen hat. Sie bleiben bey gewöhnlicher Säuberung und Trocknung immer rein und weiß; und wenn die Reinigung ja einmal versäumt worden war, so lassen sie sich dadurch wieder ganz rein und weiß machen, daß man sie in Aschenlauge wohl auskocht und dann mit feinem Sande ausreibt. Schon vor 60 Jahren machte man in England und Frankreich den Anfang zur Fabrikation eines solchen Geschirres; aber erst die Herren Remy und Barensfeld in Neuwied errichteten eine solche Gesundheitsgeschirr-Fabrik, deren Produkte unter dem Namen Neuwieder Geschirre allgemeinen Beyfall fanden. Darunter gehören alle Arten von Töpfe, Casserollen, Biskuitformen, Eßlöffel, Lichtputzen, Teller u. dergl.

Nach dem Muster der Neuwieder Fabrik und mit noch verschiedenen wesentlichen Verbesserungen legten Vollgräber u. Comp. zu Pinßing bey Wienerisch Neustadt eine Sanitätsgeschirr-Fabrik an, worin alle Arten Töpfe, Kannen, Becher, Schüsseln, Terrinen, Krüge, Büchsen, sogar Tassen, Salzfässer, Löffel, Dosen, Leuchter von Eisenblech, auswendig mit einen guten Lack überzogen, verfertigt werden. Der Eisenstoff ist auf der innern Fläche al-

Digitized by Google

ler dieser Geschirre sehr rein ausgebeizt, auch sind die Theile nicht zusammengelöthet, sondern mit dem Hammer zusammengetrieben.

Getraide, s. Korn.

Gevrai, ein vortrefflicher Burgunderwein, der um Ruits gezeugt wird.

Gewässerte oder Moirirte Zeuge sind Zeuge, (vorzüglich seidene), deren glänzende Streifen auf der Oberfläche wellenförmig sind.

Gewandbesen, oder Kleiderbürsten, eine Art Kehrbesen oder Bürsten, die von Reißstroh gemacht, und über Triest und Venedig in Menge aus Italien gebracht werden. Sie sind mit Griffen von vergoldetem oder versilbertem Leder, Saffian, u. dergl. versehen, und werden Hundertweise gehandelt.

Gewehr, nennt man bekanntlich Waffen von allerlei Art, womit man entweder Andere angreifen, oder sich selbst vertheidigen kann. Es gibt deren mancherlei Sorten, doch lassen sie sich insgesammt in zwei Hauptklassen eintheilen, nämlich entweder in Schieß- oder Feuergewehr, oder in Hieb- auch Stoßgewehr. Das Feuergewehr theilt man wieder in zweierlei Sorten, in grobes Geschüz, worunter Kanonen, Haubitzen und Mörser verstanden werden, oder in kleines Feuergewehr, Handschießgewehr, worunter man Büchsen, Flinten, Karabiner und Pistolen versteht. Zur andern Hauptklasse gehören die Hau- und Stechwerkzeuge, als Degen, Säbel, Pallasche, Bajonette, Dolche, Hirschfänger, u. dergl. Beim Militair theilt man die Gewehre oder Waffen in Obergewehr und Untergewehr ein. Unter jenem begreift man Piken, Hellebarden, Musketen, Karabiner und Flinten, unter diesem aber Säbel, Degen, Pallasche, und Bajonette. Die Oerter in Deutschland, welche die meisten und besten Gewehre liefern, sind: Suhl im Hennebergischen, Solingen im Bergischen, Teschen in Schlesien, Ulm in Schwaben, Pottenstein in Niederösterreich, Grätz in Steyermark, Herzberg am Harz, wo besonders Säbel, Pallasche, Degen- und Hirschfängerklingen in großer Menge und von trefflicher Güte gemacht werden; ferner Berlin, Potsdam, Olbernhau im Erzgebirge, u. s. w. In den Niederlanden sind Lüttich, in Frankreich Charleville, wo besonders vortrefliche Feuerröhre verfertiget werden, ferner Abbeville, der Flinten und Pistolen wegen, so wie auch Sedan und Paris, vorzüglich im Rufe. Ein gleiches ist der Fall mit der Gewehr- und Waffenmanufaktur zu Klingenthal im Elsaß, u. s. w. In Italien liefern Brescia im Venezianischen und Scarperia im Toskanischen schöne Arbeiten in diesem Fache; in England Birmingham, Scheffield, ꝛc. Leztere haben große treffliche und zusammenhängende Anstalten, wo durch Maschinen und kostbare Kunstwerke die Arbeiten sehr abgekürzt, und um vieles erleichtert werden. Alles kleine Schießgewehr soll von rechtswegen vom besten und geschmeidigsten Eisen gemacht seyn, damit solches das Bohren ohne Risse zu bekommen, und ohne daß der Lauf davon zu dick oder zu unbequem werde, vertragen könne. Man wählt dazu vorzüglich die flachen Eisenstangen welche unter dem Namen des Schablonneisens bekannt sind. Beim Schweissen muß der Untertheil der Röhre dicker gelassen werden, als der Obertheil an der Mündung, wegen der Gewalt des Pulvers, die an jenem Orte am stärksten wirkt. Beim Bohren muß auf die vollkommenste Rundung genau gesehen, werden; denn die geringste Ungleichheit macht das Gewehr zum akkuraten Zielen ungeschickt. Auch die Weite der Mündung muß mit der Länge und Dike des Laufs ein richtiges Verhältniß haben. Am besten erkennt man die Genauigkeit des Rohrs, wenn man eine bleyerne Kugel mit dem Hammer in die Röhre schlägt, und wenn dieselbe hernach gerade durchläuft. Was die Hieb- und Stoßgewehre betrift, so fordert man, daß alle solche Klingen von dem besten und gleichartigsten Stahl gemacht werden. An unsern gemeinen Degenklingen sind die Seiten geradelinigt, an den französischen Stoßklingen aber ganz hohl und ausgeschliffen. Die spanischen Degenklingen sind von ganz vortreflicher

Härte; die toledischen und die von St. Ildefonso sind vorzüglich im Rufe. Die sogenannten Zieglerklingen sind besonders leicht, wie Scheermesser ausgeschliffen, folglich zum Hauen und Stechen gleich gut zu gebrauchen. Die solinger Wolfsklingen sind rund, etwas breit und zum Hiebe. Zu Passau werden gute Husarensäbel verfertiget. Die Klingen zu den Pallaschen haben, so wie die Säbel, einen stumpfen und dicken Rücken, sind gerade und von breiter Fläche. Die polnischen Säbelklingen sind gegen die Spitze zu etwas gekrümmt; ihr Rükken ist, wie an den Pallaschen, etwas hohl geschliffen.

Unter den Feuerröhren bemerken wir die spanischen Flinten (Escopedas) von Cordova oder Corduba und Barzellona, die eine vortrefliche Güte haben; ihre Zündlöcher sind mit Pistolett-Gold verschraubt, woran sie besonders kennbar sind. Die sogenannten Teschinken, oder Feuerröhre der Wallachen, welche zu Teschen verfertigt werden, haben ebenfalls starken Ruf. Die ferlacher Gewehre, welche unweit Klagenfurt in Kärnten gemacht werden, sind ihrer Güte wegen sehr berühmt, und werden in ausserordentlicher Menge zum Handel gebracht. Die karlsbader finden in verschiedenen Gegenden von Deutschland, und auch auswärts Vertrieb. Man macht zu Karlsbad nicht nur gewöhnliche, sondern auch zwei- und dreiläufige Flinten und Pistolen, mit Gold, Silber, Schildpat, kostbarem Holz, u. dergl. ausgelegt und verziert.

Beim Einkauf der Gewehrwaare muß man sich durch die Namen, welche etwa auf die Schlösser, Läufe oder Klingen geschlagen worden sind, nicht blenden lassen, denn gar oft steht ein berühmter Ort oder Name darauf, der falsch ist. Die Gewehre aus den Fabriken zu Suhl im Hennebergischen haben bei Kennern, wegen der Zuverläßigkeit der Röhren und der Dauerhaftigkeit der Schlösser, einen vorzüglichen Werth. Man kann diese Waare daselbst vom niedrigsten Preise bis zum höchsten bekommen; nicht weniger vollständige Sortimenter, sowie alle einzelne Stücke mit Zugehör dazu, unter andern stählerne Ladestöcke, Bajonnette, Küraſſe, Espontons, Kurzgewehre, Klingen von allerlei Art, u. s. w. Niederlagen von dieser Waare besitzen die Herren Wilhelm und Heinrich Spangenberg; Johann Paul Sauer; Johann Matthäus Anschütz; Lorenz Sauers seel. Söhne, und einige Andere. Uebrigens wird mit deutschen Klingen und Gewehren ein ansehnlicher Handel nach Italien, Polen, ganz Norden, Afrika und Amerika getrieben. Alle Gewehre sollen von rechtswegen, ehe man sie zum Handel schickt, die gehörige Probe aushalten. Bei renommirten Anstalten sind auch Leute zum Probiren angestellt, welche dafür zu stehen haben, daß keine untaugliche Waare zum Handel geschickt wird. Allein zu Birmingham, im Lüttischen, ꝛc. geschieht dieses nicht; der Käufer mag da zusehen, wie er mit der unprobirten Waare zurecht kömmt. Die Lütticher Flinten sind gewöhnlich leicht u. schlecht gemacht; freylich aber auch äußerstwohlfeil. Das Stück kostet nicht über 6, höchstens 6 1/2 Livres. Oft springen diese Gewehre gleich bey der Probe, und tödten oder verwunden Alles, was ihnen im Wege steht. In der großen Pariser Waffenfabrik werden Doppelflinten für 100 bis 200 Louisdor verkauft. Der Preis anderer Läue ohne alle Verzierung geht daselbst von 1 1/2 bis 7 Karolins. Das Schießgewehr, welches nach der barbarischen Küste, nach Guinea, Congo, Angola, ꝛc. geht, wird aus Eigennutz und aus politschen Absichten oft so schlecht gemacht, daß es auf den ersten oder folgenden Schuß zerspringt.

Die Flinten und Büchsen, welche häufig aus den Seestädten nach den Kolonien in Amerika, nach der afrikanischen Küste, ꝛc. verfahren werden, bestehen vorzüglich 1) in einfachen und Doppelflinten von 4 Fuß 8 bis 9 Zoll Länge, groß von Kaliber, mit bronzener übergoldeter Garnirung und silbernem Beschlag; diese gehen nach Angola, Niederguinea, ꝛc. 2) in Munitionsflinten, in Frankreich auch fusils de traite genannt, mit hölzernen Ladestöcken und einem Beschlag von Eisen, (für Senegal) oder mit Messingbeschlag (für Goree tauglich). 3) Boucanierflinten, 5 Fuß

4 Zoll lang, und die Probe aushaltend; sie gehen nach Amerika und Westindien, nach Afrika u. s. w.

Gewicht, (pondus). Darunter versteht man das, womit verschiedene Dinge beim Einkauf und Verkauf abgewogen werden. Die Gewichte überhaupt lassen sich in Stadt- Markt- Handelsgewicht, ferner in Gold- Silber- Münz- Diamanten- Bergwerks- Dukaten- oder Marco- Apotheker- oder Arznei- und Krämergewicht eintheilen. Die Materien, woraus diese verschiedenen Gewichte gemacht werden, sind von Stein, Eisen, Bley, Kupfer und Messing. Die gröbern Sorten, vornehmlich ganze Centner, halbe, Viertel- Achtel- Centner und Pfunde, werden in den Eisen- und andern Gußwerken verfertiget; die feinern hingegen machen unsere Beckenschläger, Gelb- u. Rothgießer, ꝛc. In Nürnberg gibt es eigene Gewichtmacher, eine Art mechanischer Künstler, die allerhand Einsatzgewichte zu Gold, Silber, feinen Steinen, u. dergl. liefern; ferner Probirgewichte für die Bergwerkskundigen, Apotheker- Gewichte, u. s. w. Bei den Berg- und Hüttenwerken gebraucht man das gemeine große Centnergewicht, wonach die Materialien eingekauft und die Erze gewogen werden; ferner das gewöhnliche Probirgewicht, das Markgewicht, und zu den Münzen das Pfenningsgewicht oder den Richtpfennig.

Gewürze, (Aromata, Condimenta) heißen die verschiedenen Specereien, sie mögen in Hölzern, Früchten, Wurzeln, Kräutern oder Samenkörnern, ꝛc. bestehen, welche theils in Apotheken als Arzneimittel, theils in der Küche an den Speisen zur Beförderung des Wohlgeschmacks und Geruchs dienen. Die feinsten und kostbarsten erhalten wir aus Ostindien. Es wird von jeder derselben in einem eignen Artikel gehandelt.

Die erste Hand zum Handel mit den feinen Gewürzen, besonders mit feinem Zimmet, Nägelein, Macis und Nüssen, hatten die Holländer. Ihre ostindische Kompagnie besaß diesen Zweig bis vor einigen Jahren Ausschließungsweise, und versah mit jenen Artikeln die übrigen Nationen. Von den Gewürzen hatten ehedem die Gewürznägelein und Nüsse einen festen Preis; jene wurden zu 85 und diese zu 75 Stüver das Pfund in Bankgeld verkauft. Als aber ums Jahr 1777 ein ausserordentlich großer Vorrath in den Magazinen der Gesellschaft sich anhäufte, machte das Institut bekannt, daß die Nägelein bis zum 31sten Okt. 1778 bei den verschiedenen Kammern für den herunter gesetzten Preis von 65 Stüver mit 2 Procent Abzug zu haben seyn sollten. Zu diesem Verkaufspreise konnte man also bey der Komp. das ganze Jahr hindurch die Waare bei Quarteelen von etwa 450 Pfunden und die Muskatnüsse von 750 pf. netto kaufen. Als in der Folge die Vorräthe wieder abnahmen, wurden auch die Preise der Artikel wieder erhöht, bis endlich Holland durch den amerikanischen Krieg mit England in Streit verwickelt wurde. Dadurch kam die holl. ostind. Kompagnie gewaltig ins Spiel, wurde in großen Kostenaufwand gesetzt, und konnte die Zufuhr der ostindischen Waaren fast gar nicht bewerkstelligen. Es entstand darauf ein großer Mangel an Gewürzen in Europa, so daß sie dadurch sehr hoch im Preise hinauf gingen. Diese Umstände dauern jetzt zum Theil noch fort, daher ist auch der Preis dieser Artikel von einem Jahr zum andern veränderlich. Im Jahr 1786 haben die Nägelein gegolten 66 Stüver, die Nüsse 260; 1790, die erstern 58, die andern 200 Stüver; 1792 wurden bei der Auktion die Nägelein zu 66, die Nüsse zu 226 Stüver verkauft. Von Pfeffer, Macis, Zimmet, ꝛc. geschehen des Jahrs nur einmal, höchstens zweimal, nämlich im Frühjahr und September ordentliche allgemeine Verkaufe. Vom Macis ist der Kaveling ein Faß von ungefähr 600 Pf.; von den Nägelein enthält es 2 Quarteelen. Der Caneel oder Zimmet ist in Fardeelen, oder in Pakken von dicker Leinwand und von haarenen Fellen, die 100 bis 150 Pf. im Gewicht halten ꝛc.

Geyer, (Vultur) ein großer Raubvogel, der dem Adler ziemlich gleicht, aber doch darin von ihm unterschieden ist, daß er einen geraden Schnabel hat, der nur an der Spitze über die unterste

Kinnlade gebogen ist. Er ist auch von niedrigem Körperbau, kriecht mehr auf der Erde, und kommt schwer in den Flug. Seine Farbe ist insgemein braun oder aschgrau. Es gibt verschiedene Arten davon, die unter den Namen Hasengeyer, Weyher, weisser Geyer u. s. w. begriffen werden. Ihre Häute, besonders die Brustflücke, welche mit überaus weichen und warmen Pflaumfedern besetzt sind, werden entweder noch roh, u. blos getrocknet, oder schon zugerichtet zum Handel gebracht. Man füttert damit Brusttücher für zärtliche und reiche Personen. Das Fett von diesen Vögeln wird gegen Nervenzufälle gebraucht. Die Federn und Häute kommen aus Sardinien und von der Insel Cypern zum Handel. Den Balg vom weissen Geyer gebraucht man zu Großcairo in Aegypten als Pelzwerk zur Pracht.

Ghilams, sind seidene Zeuge, die in der Provinz Nanking in China verfertigt, und durch die Holländer nach Japan wieder ausgeführt werden. Sie werden bei ganzen Sortimenten gehandelt, und sind ein gangbarer Artikel für Japan.

Gialapa, s. Jalapa.

Gichtkraut, Giftkraut, s. Storchschnabel.

Gichtrosen, s. Pönonien.

Gifte sind alle diejenigen Substanzen, die auch in sehr geringer Masse in den menschlichen Körper gebracht, sehr nachtheilige und oft tödliche Wirkungen hervorbringen. Man theilt die Gifte ein: in mineralische Gifte, vegetabilische Gifte und animalische Gifte. Zu den mineralischen Giften gehören Arsenik, Operment oder Auripigment (die Verbindung der Arseniks mit Schwefel) Bleykalk, z. B. Mennige, Massicot, Bleyzucker, ferner Grünspan (auch Bergblau und Braunschweiger Grün), Quecksilberkalk, so wie Zinnober und Vermillon, und Spießglaskalk, Spießglasleber, Brechweinstein, der grüne und weisse Vitriol, das Vitriolöl, das Scheidewasser, der Gyps, der Kalk ꝛc. Zu den vegetabilischen Giften gehören z. B. die Wolfskirsche, der Schierling, das Tollkraut, die Wolfsbeere, der Lolch und viele andere. Animalische Gifte enthalten mehrere Thiere in sich, z. B. der tolle Hund, die Ottern, Vipern oder Nattern, mehrere Schlangen und Spinnen.

Mineralische und vegetabilische Gifte werden oft als Arzney, oft auch in Fabriken und Manufakturen gebraucht (z. B. Arsenik, Grünspan, Bleykalk ꝛc. in Färbereyen, Druckereyen ꝛc.). Sie sind daher eine Waare mancher Kaufleute. Sie müssen aber mit vieler Sorgfalt aufbewahrt und mit gehöriger Vorsicht behandelt werden.

Giftheil, Giftwurz, (Anthora, Aconitum salutiferum) ein Kraut, das auf den tyroler und schweizerschen Alpengebirgen wild wächst, und auch in unsern Gärten angetroffen wird. Es ist dem Eisenhütlein an Gestalt und Blumen ähnlich. Gegen dieses giftige Gewächs wird das Giftheil, als ein gutes Mittel gebraucht. Die Wurzel ist auswendig braun, inwendig weiß, von Geschmack bitter und scharf, von Geruch widrig. Es dient in der Medizin gegen allerlei giftige und ansteckende Uebel.

Giftstein, ostindischer, Giftmagnet, Schlangenstein, Piedra de Cobra, ein schwarzer, glatter und glänzender Stein von verschiedener Größe, den man in gewissen Schlangen in Hindostan finden soll. Man hält ihn für ein bewährtes Arzneimittel gegen giftige Bisse und Verwundungen. Er ist aber ein seltener und kostbarer Artikel. Den größten Handel treibt damit die holländ. ostind. Kompagnie. Sie bringt ihn von Malacca.

Giftstein, s. auch Bezoar.

Giftwurzel, virginische, s. Schlangenwurz.

Gigerl, im Oesterreichischen eine Gattung Bettleinen.

Gilbkraut, Färberkraut, (Genista tinctoria L.) ein Gewächs, das in Deutschland häufig genug, besonders in sandigen, dürren Gegenden angetroffen wird. Es treibt viele Stengel, die es jährlich aus der Wurzel erneuert, und hat schmale glänzendgrüne Blätte. Die Blüte kommt in Gestalt gelber Aehren zum Vorschein und läßt anfangs grüne, hernach aber bräunliche Hülsen

Digitized by Google

zurück. Es ist eine unsrer gemeinsten, schon von Alters her bekannten Farbepflanzen, die sowohl frisch als getrocknet, vornehmlich auf Wolle und gröbere Tücher, grün und gelb färbt. Zum Grünfärben müssen die Zeuge aber schon einen blauen Grund bekommen haben. Mit Harn und Pottasche erhält man davon eine beständige, pomeranzgelbe Farbe; wenn man sie mit Kalkwasser kocht, und das abgekochte von neuem mit Kreide und Alaun einsiedet, so bekommt man das sogenannte Schüttgelb für die Maler. Die Buchbinder bedienen sich der Blumen, die sie mit oder ohne Alaun, je nachdem die Farbe lichter oder dunkler werden soll, im Wasser kochen, und damit das Papier gelb färben.

Gilbwurz, s. Curcumey.

Gingan, auch Gingang, nennt man baumwollene, mit Baumbast oder Seide vermischte Zeuge, welche die dänisch-asiatische und holländisch-ostindische Gesellschaft nach Europa bringt. Die Sorten, welche die Dänen von Tranquebar holen, bestehen in vierdräthigen Gingangs, 11 bis 11 1/2 Ellen lang, und 1 bis 1 1/16 Ellen breit; in gestreiften, 10 bis 10 1/2 Ellen lang, und 15/16 Ellen breit; dergl. 1 5/8 Ellen breit und 11 Ellen lang; dergl. 9 Ellen lang und 1 3/16 Ellen breit; dergl. 10 Ellen lang und einer Elle breit; ferner 11 Ellen lange und 1 3/8 Ellen breit; endlich auch solche, die 11 bis 12 Ellen in der Länge und 1 3/8 bis 1 7/16 Ellen in der Breite halten; blaugestreifte Gingangs, 11 Ellen lang und 1 5/16 E. breit; feine rothgestreifte dergl. von Breite und Länge wie die vorgenannten; dergl. von 9 bis 10 Ellen Länge und 5/4 Ellen Breite, bis zu 1 5/16 E. Diese Waare ist in Ballen von 300 bis 400 Stück.

Diejenigen Sorten, welche die holländ. ostindische Kompagnie liefert, bestehen in Gingangs Taftachelas von Olmara, welche 2 1/4 Cobidos in der Breite und 18 Cobidos in der Länge halten; Gingangs Pinas, 2 Cobidos breit, und 20 solcher Maaße lang. Die Stücke kosten nach der mehrern oder mindern Feine, 14 bis 18 fl. Bankgeld.

Gingangs, heißen auch bunte streifige, gewürfelte, 6/4 E. breite, buntseidene, 7/8 und 15/16 Ellen breite, so wie auch ordinaire und extrafeine 7/8 breite halbseidene Leinen, die in der Gegend von Sebnitz in Sachsen gewebt werden, und in Menge nach Italien, Frankreich, ꝛc. gehen. Die Stücke halten 60 Ellen.

Gingas, rouansche, sind baumwollene, leinwandartige Gewebe, die jetzt häufig in und um Rouen und Landerneau in Frankreich verfertigt, und nach Afrika und Westindien ausgeführt werden. Die erstere Sorte ist 9/16 Stab breit; man hat aber auch solche, die 2/3 Stab halten. Der Stab kostet gewöhnlich 15 bis 20 Sous. Die von Landerneau sind 28 Zoll breit, und werden meistens über Nantes und Bourdeaux ausgeführt. Von den ostindischen Sorten gibt der Artikel Gingans Nachricht.

Gingeoles, heißen in Frankreichs Handel die Jujuben.

Gingerline, zu Marseille eine Bastartsorte der carmenischen Wolle.

Ginghamets sind eigentlich gestreifte und geblümte Mousselinets.

Gingiras, ostindische seidene Zeuge, die von den Franzosen zum Handel gebracht werden. Sie sind 2/3 Stab breit, und 9 1/2 Stab lang.

Gingsing, Ginsem, Ningsing, chinesische fünfblätterige Kraftwurzel, eine länglichte, fingersdicke Wurzel, die inwendig und auswendig bleichgelb, und an der äussern Rinde mit schwarzen Strichen und Adern versehen ist. Sie hat einen etwas scharfen, doch süßen und nicht unangenehmen, bitterlichen Geschmack. Auch der Geruch ist angenehm. Das Gewächs wird häufig in den nördlichen Gegenden von China gefunden, und in allen Provinzen dieses Reichs stark verbraucht. Die Vornehmen und Bemittelten kauen diese Wurzel als eine große Delikatesse, und bezahlen die beste Sorte oft theuer. Sie wächst zwar auch in andern Gegenden von Asien, aber die chinesische und tatarische wird für die vollkommenste gehalten. Man kann sie auch als Medizin gegen Kolik, Lähmung, Schwindel, Ohnmachten, und dergl. gebrauchen.

Digitized by Google

In solchen Fällen wird die Wurzel zerschnitten, heiß Wasser darüber gegossen, und der Trank wie Thee genommen. Die Holländer, Engländer und Nordamerikaner sind es, die diesen Artikel nach Europa bringen. Aus Canada und Süd-arolina kömmt viel davon zum Handel, das wieder nach Asien geht. Beim Einkauf muß man solche wählen, die recht frisch, nicht verlegen und nicht wurmstichig ist.

Gips (Gypsum) ist ein Mineral, welches aus der Verbindung der Kalkerde mit Schwefelsäure entsteht, weswegen er auch schwefelsaurer Kalk genannt wird. Gebrannt heißt er Sparkalk, Gipskalk. Man gebraucht den Gips oft zu Mörtel, ferner zu Stuck und überhaupt zur Bekleidung der Zimmerdecken, so wie zum Mauern, zum Verschmieren der Dächer, zum Ausgiessen der Fußböden oder zum sogenannten Estrich, zum Ausweissen der Gemächer, zu allerley Bildern Zierrathen, Büsten, u. dergl. Die Arbeiten können das Feuer, aber nicht die Nässe vertragen. Die Stuckaturarbeiter gebrauchen zu feinen Arbeiten crystallisirten Gips oder Marienglas. In Deutschland liefern Osterode am Harz, Lüneburg, Oberösterreich, Böhmen, ꝛc., diese Materie sehr häufig. In Böhmen und mehreren Gegenden Deutschlands, besonders zu Nürnberg, in Schwaben, ꝛc. werden allerhand Figuren, Puppen, antike Köpfe, Büsten, Gartenverzierungen, Urnen, u. dergl. in Menge daraus verfertigt, und auswärts abgesetzt. Zu Neustadt und Wien sind Gipsfabriken, die mancherlei Statuen, Bildnisse und Brustbilder in Gips geformt häufig zum Handel liefern. In Italien schickt die ankonitanische Mark sehr viel von diesem Artikel in fremde Länder. In Oberösterreich bereiten die Scheidekünstler aus dem dasigen Gipse ein heilsames Bittersalz, so wie auch eine Art Salmiak, der aber dem levantischen und braunschweigschen nicht gleichkommt.

Der Gips wird heutigestages auch sehr häufig und mit dem besten Erfolg gebraucht, um die Erde, vornehmlich das Wiesenland in rauhen und steinigten Orten damit zu düngen. In der Schweiz und in England geschieht dies sehr häufig. Aus Gips werden in Porzellanfabriken und in Manufakturen von englischem Steingut Formen gemacht. Endlich gebraucht man ihn auch zum Mauern beim Grubenbau, wozu aber recht feiner erfordert wird.

Die Gipsarten der verschiedenen Länder sind aber nicht alle gleich gut zu dieser oder jener Absicht. Z. B. der Sperenberger Gips dient eigentlich nur für Spiegelfabriken, so wie auch zum Reinigen der Gold- und Silberartikel und der Diamanten. Zu feiner Stuckatur- oder Marmorarbeit hingegen taugt diese Art nicht; dazu wird Marmorgips erfordert. Dieser ist in Tonnen von netto 4 1/2 berliner Scheffel. Berliner Alabastergips ist von rothensteinischem Gestein, dem aber die Bildhauer den Nordhäuser vorziehen. — Von Menschen innerlich genommen, muß man den Gips unter die Gifte zählen.

Man unterscheidet die Waare beim Handel in rohen Gips, gebrannten Gips, und diesen wieder in Alabaster- und Dreiblatt-Gips. Gehandelt wird er am gewöhnlichsten bei Centnern oder Scheffeln.

Girasol, ein Stein, der dem Opal ähnlich ist, und nur darin von ihm abweicht, daß in diesem die blaue Farbe die Oberhand hat, dagegen im Opal der Grund milchfarben ist.

Giro, ein vortreflicher sehr feuriger Wein in Sardinien, der um Cagliari gezugt, und in Italien sehr gesucht wird.

Girtwurz, s. Stabwurz.

Glace d'argent, ein ganz weisser silberreicher Stoff, mit matten Blumen und Mustern, der zu Frauenkleidern und Kirchenornaten verbraucht wird. Er hat die Breite des Grosdetours.

Glacies Mariae, s. Frauneis.

Gladiolus, s. Allermannharnisch.

Glanz, nennt man eine glasartige, zu kleinen Stückchen zerstossene Materie von verschiedenen Farben, die, weil sie stark glänzt, besonders zu allerhand lackirten Arbeiten, Streutapeten und dergleichen angewandt wird. Man

nennt es auf franz. paillettes de verre à poudrer. Auch versteht man darunter den metallnen Streuglanz, Bronze moulu, métal moulu; ferner das Glanzerz in Farben, métal luisant en couleurs. Alle diese zieht man von Nürnberg.

Glanzkorduan, der auf der Narbenseite geschwärzte und geglättete Corduan, zum Unterschied von dem rauchschwarzen.

Glanzleinwand, eine Leinwand von mancherlei Farben, die mit Glas- oder Stahlkugeln, oder eigenen dazu eingerichteten Maschinen entweder auf einer, oder auch auf beiden Seiten spiegelglatt gemacht, und hernach zu Futter unter Kleider und andern Sachen verbraucht wird. Man verfertigt sie häufig in Schlesien, Mähren, Böhmen, Sachsen, Schwaben und der Schweiz. Sie wird in ganzen, halben, Drittel- und Viertel-Schocken gehandelt. Die Breite ist 5, 6 bis 7 Viertel. Sie geht unter dem Namen tela liscia oder tela lisciata in Menge nach Italien. Frankreich nimmt sie nicht weniger häufig unter dem Namen Estalins, toiles teintes pour Coiffes et chapeaux ab. Man nennt so in Schlesien auch 6 1/2 Viertel breite Sangaletten in ganzen Stücken von 72 Ellen, oder Drittelstücken von 24 Ellen.

Glanzpappe, s. Pappe und Preßspähne.

Glanztaffet, Taffetas glacé, eine Art spiegelglatten Taffets, die mit Gummi und einigen andern Dingen eine solche Zurichtung bekommen hat. Von dieser Gattung sind nicht nur die franz. glassirten Taffete, sondern auch die florentinischen Ermesini lustrati, und dergleichen.

Glarnerziger, Schabziger, eine vorzügliche Art Schweizerkäse, die hie und da für Lodesan- oder Parmesankäse ausgegeben, und als solcher verspeist wird.

Glas, (Vitrum,) fr. verre, eine harte, durchsichtige und zerbrechliche Materie, von verschiedener Farbe, die theils von selbst entsteht, theils auch durch Kunst hervorgebracht wird. Alles Glas ist ein schmelzbares, zum Ziehen, Gießen und Dehnen geschicktes Wesen, woraus verschiedene Dinge zur Bequemlichkeit des Lebens verfertigt werden. So zerbrechlich es auch von Natur ist, so wird es doch erstaunlich stark gebraucht. Man macht es jetzt in Europa an allen Orten, doch nur in wenigen Ländern in solcher Menge, als zum Verbrauch erfordert wird. England, dies sonst so vorzüglich kunstfleißige Land, hat erst seit etwa 100 Jahren Glas zu machen angefangen. Portugall und Spanien führen noch erstaunlich viel Glas aus Deutschland ein; ein gleiches ist der Fall mit Italien. Jetzt wird das beste Glas in England, Frankreich, Dänemark, Böhmen, dem Preussischen, Lauenburgischen, Sächsischen und in noch einigen andern Gegenden gemacht. Man unterscheidet diese Waare ihrer Güte und dem äussern Ansehen nach in 4 Hauptgattungen, nämlich in gemeines grünes u. schwarzes Glas, in sogenanntes Kreide- oder weisses Glas, in Kristallglas und in Spiegelglas. Die Materialien zur erstern Art bestehen aus Holzasche, Kiessand, und Kochsalz. Das Gemenge zum sogenannten weissen, oder Kreiden glase wird aus Kiessand, Pottasche, Kreide und Braunstein, zuweilen mit einem Zusatz von Hüttenrauch verfertigt. Einige nehmen, in Ermangelung des Sandes, Feuersteine und Sandkiesel, weiche zu Pulver gemahlen werden; die Engländer aber gebrauchen Töpferthon, und nehmen statt der Holzasche eine andere vorzüglichere Asche, die sie aus Seepflanzen zubereiten. Die Kreide erhöht die weisse Farbe des Glases. Der Braunstein führt die fremdartigen Dinge aus der Glasmasse ab, und ein kleiner Zusatz von Hüttenrauch befördert das Schmelzen. Das Kristallglas wird beinahe aus eben solchen Materien, nämlich aus Kiessand, Pottasche, Weinstein, Salz, Salpeter, Kreide, Hüttenrauch und Braunstein zusammengesetzt. Aus den Glasfabriken werden nicht nur Tafelgläser, sondern auch Trinkgeschirre, Hänge- und Wandleuchter, Aufsätze auf Tische, optische und physikalische Werkzeuge, Instrumente und Geräthe für die Schei-

Digitized by Google

dekünstler und unzählige andere Dinge geliefert.

So wie die Menschen in den verschiedenen Fächern immer weiter gehn, so war dies auch mit diesem der Fall. Vom Gebrauch der Glasscheiben an Fenstern, Thüren und Kutschen, schritt man nachher zu den Spiegeln. Diese wurden sonst geblasen, jetzt aber gießt man sie auch, und hat davon den Vortheil, daß man dann viel schönere und größere Tafeln erhält. Die Venetianer sind die ersten gewesen, die sehr weisse und vorzüglich schöne Spiegelgläser lieferten. Aeltere Nationen haben sich lange aus dem Venetianischen mit dieser Waare versehen lassen. Gegen Ende des 17ten Jahrhunderts erfand man in Frankreich das Gießen der Spiegel, eine Kunst, die sich bald auch in andern Ländern ausbreitete, obgleich das Gießen mühsamer ist, als das Blasen, und künstlichere Vorrichtungen erfordert. Von jener Zeit an sind die Fabriken zu Murano im Venetianischen in Abnahme gerathen. Diese finden für ihre Spiegel jetzt nur noch in Italien und in der Levante Vertrieb. Man macht größtentheils Scheibenglas, Glasperlen oder Glaskorallen und andere kleine Sachen, die noch in und ausser Italien Absatz finden.

Die böhmischen Glashütten (66 an der Zahl) liegen in den waldigten Gegenden im Innern dieses Landes. Die meisten trift man zerstreut im sogenannten Böhmerwalde, längs den oberpfälzischen und bayerschen Grenzen an. Der größte Theil der böhmischen Glaswaaren geht über Triest, Hamburg, Wien, Stettin u. s. w. nach Ostende, Spanien, Portugal, Italien, der Levante und nach Amerika. Unter den böhmischen Glashütten sind die bei Pardubitz, Winterberg, Grünswalde, Kreibitz, Herrolecz, die berühmtesten, welche eine erstaunliche Menge dieser Waare unter hunderterlei Form verschicken. Das Glas, welches in den böhmischen Glashütten gemacht wird, besteht aus 2 Hauptgattungen, nämlich Grünglas und Kreidenglas oder Kristallglas. Das böhmische Glas wird seiner Weisse, Härte und Haltbarkeit wegen dem ausländischen vorgezogen. Das englische ist zwar auch schön rein, aber in der Masse weicher und schwerer. Das venetianische wird minder hell und klar befunden.

Fast alles in Böhmen erzeugte Glas wird in dem leutmeritzer Kreise in Haida, Langenau, Steinschönau, Barchen, Platzendorf, Arnsdorf und Pirkstein, an die Glasverleger zusammengeführt, welche die rohe Waare durch die in dortiger Gegend befindlichen Glasfabrikanten, jede Sorte nach ihrer Bestimmung, schleifen, kugeln, schneiden, bemalen und zurichten lassen; hernach wird die Waare in Kisten eingepackt.

Die Glasartikel bestehen in sehr vielerlei Sortimenten, z. E. rohen oder geschliffenen, gekugelten, geschnittenen, bemalten, vergoldeten, versilberten Zierrathen oder Figuren, Geschirren, Geräthen von verschiedenem Geschmack, wie jedes Land es fordert nicht minder in prächtigen Lüstern, Trumeaux, Tafelaufsätzen, Schüsseln, Tellern zu Konfekturen, Tassen, Schaalen, Waschbecken und unzähligen andern Waaren, in Scheibentafelgläsern ꝛc. Das grüne böhmische Tafelglas ist 22 Zoll hoch u. 18 Zoll breit. Man rechnet es nach Bunden von 6 Tafeln; in jeder Kiste liegen 20 Bunde oder 120 Tafeln. Bei der böhmischen Glaswaare handelt man die Gastafeln nach folgenden Verhältnissen aufs Schock: 1er zu 58 Zoll, 2er zu 54 Zoll, 3er zu 50 Zoll, 4er zu 46 Zoll, 5er zu 42 Zoll, 6er zu 40 Zoll, 7er zu 38 Zoll, 8er zu 36 Zoll, 9er zu 34 Zoll, 10er zu 32 Z, 12er zu 30 Zoll, 14er zu 28 Z,, 16er zu 26 Zoll, 18er zu 24 Zoll. Beim Kreideuglase, und zwar bei der Hohlwaare, Krüge aufs Schock: ohne Deckel, 10er; mit Deckeln, 8er auf 3 Seidel; 10er und 12er auf ein halb Seidel; 14er, 16er und 18er auf 1 Seidel; 30er, 40er; hernach 40er, 50er, 60er, das Schock zu 1 fl. 12 kr.; viereckigte und runde Flaschen, auf ein Schock, von 1 Maas: 12er auf 3 Seidel, 14er auf ung. halbe Seidel, 18er u. 20er auf 1 Seidel; 30er, 40er = 50er und 60er; ferner

Trinkgläser aufs Schock: 30er, ein groß Seidel, 40er 1 Seidel, 50er klein Seidel, 60er und bis zur kleinsten Sorte, im Preise, wie vorher.

Das grüne Tafelglas der übrigen deutschen Glashütten ist insgemein 20 Zoll hoch und 16 Zoll breit.

Die Stötzerbachschen Glashütten im Herzogthum Weimar liefern sehr viele weisse Glaswaare für den auswärtigen Handel, welche größtentheils nach Frankfurt am Mayn, in die Rheingegenden und nach den Niederlanden gehen, so wie auch nach Hamburg, und den Gegenden an der Ostsee. Die Fuhrleute des Thüringer Waldes laden diese Waare für ihre Rechnung, und nehmen in den Handelsplätzen des Rhein- und Mainstroms, oder zu Lüneburg und Hamburg Frachtgüter zur Rückladung ein, und wenn diese fehlen, so beladen sie sich wieder mit allerlei Material- und Specereiwaare für ihre Rechnung, und setzen sie in den thüringschen Städten ab. Die Artikel dieser Glashütten bestehen: 1) In hamburger Sortiment, nämlich Maas-Nößel- und halb Nößelbouteillen; Knopfbecher, 5lings und 4lingssorte; in folgenden Kelchsorten: Freimäurer, zwei aufs 1/2 Nößel; in Perlkelchen, eben so; in Spitzperlkelchen, nackten Kelchen, Nußkelchen, Branntweinskelchen, 4-8 aufs Nößel, in Feld- oder Campementskelchen mit 3 Böden. 2) Das Frankfurter Sortiment: in englischen 4lings, 3lings und 2lings; in dergleichen nackenden 3 1/2, 3, 2 1/2, 2 ins Nößel; in schwedischen Kelchen, 3 ins Nößel, Nußkelchen von 2 1/2 und 2; Freimäurer ditto zu 3 und 2; Campementskelchen 3 ins Nößel; in folgenden Sorten Biergläsern, nämlich kölnischen, doppeltkölnischen, nackenden 2 ins Nößel, Freimäurer 1, 2 bis 3 ins Nößel, in Sisseldorfer gestreiften auch glatten Carvinen, welche insgesammt bei 100 Stück gehandelt werden.

Seit dem J. 1760 haben die Engländer ihre Glashütten und Glasmanufakturen sehr verbessert. Ihr Scheibenglas ist, was die Güte des Glases betrift, unverbesserlich; es hat ein schönes Wasser, und ist wohl affinirt; allein es hat doch die Fehler, welche mit dem Blasen unzertrennlich verknüpft sind, nämlich es ist leichtbrüchig, schlecht ausgeglüht und schief. Außer dem gibt diese Methode keine großen Tafeln, z. E. 30-30er, noch weniger 36-30er, nicht nur deshalb, weil diese Gläser nothwendig zu dünn und zu schief werden, sondern auch, weil die Rundung 8 bis 9 Fuß im Durchmesser haben müßte, welches doch unmöglich ist. Der Engländer Sortimentglas an Trinkgläsern, Karaffinen, Bechern, Flaschen, u. s. w. ist schön weiß und gut affinirt; allein wegen der ziemlichen Quantität Bleikalk, die sie zur Zusammensetzung der Masse nehmen, ist dies Glas zu schwer im Gewicht.

Die geblasenen englischen Spiegelgläser sind von schönerer Farbe, als die gegossenen, und auch besser affinirt Das Glas, von diesen aber so gut, als von jenen, ist ein wenig weich; daher es ihm an Haltbarkeit, vornehmlich bei Stücken, die eine gewisse Größe haben, fehlen muß. Dagegen haben die Engländer die schönste Masse zu Wand- und Kronleuchtern. Die vielärmigen Stücke dieser Art, welche sie verfertigen und vortreflich zu poliren wissen, werden in ihrem Lande meisterhaft geschliffen. Der Engländer ordnet mit größter Kunst alle Theile derselben so, daß sie alle Farben des Regenbogens zurückwerfen, und im Ansehen selbst die Kronleuchter von Bergkristall übertreffen. England liefert jetzt einem großen Theile von Deutschland, besonders den Hanseestädten, Fenster- und Spiegelglas, allen übrigen Staaten optische Gläser aller Art, so wie auch gefärbtes und ungefärbtes Kristallglas.

Frankreich hat fast in jeder von seinen Provinzen, besonders in der ehem. Normandie, in Lothringen, Lyonnois, Soissonnois, den 3 Bißthümern u. s. w. ansehnliche Glashütten. Die Oerter, welche das meiste von dieser Waare zum Handel liefern, sind Rouen, welches eine ausserordentliche Menge weisses Fensterglas fast in alle Gegenden von Europa verschickt. Die Sorten dieses

Glases bestehen in weissen Scheiben, B. 3. gezeichnet, wovon die sogenannte Somme, oder der Panier (Korb) von 24 Scheiben, auf der Stelle 45 Liv. kostet. Dergl. F. gezeichnet, sind etwas geringer; hiervon gilt der Korb 40 Liv. Die Hauptbütten sind zu Nonant in der Generalität von Alençon, zu Tortissambert und im Thimarais. Epinal und Prodhun, beide einige Meilen von Autun in Bourgogne, liefern sehr viele Bouteillen, Scheibenglas u. kleinere Glasartikel. Die Glashütte zu Herepian in Languedok ist eine der wichtigsten im Reiche; sie setzt ihre Waare durch Hülfe des Riquetschen Kanals weit und breit ab. Cherbourg verfertigt sehr viel Spiegel- und Tafelglas, das hernach zu Paris geschliffen und verarbeitet wird. Dieppe ist der Platz, wo verschiedene in der Nachbarschaft befindliche Glashütten Niederlagen von ihren Artickeln angelegt haben, die hernach in Menge nach Holland, den österreichischen Niederlanden, Flandern, u. s. w. ausgeführt werden. Die Glashütte zu Porcieur in Lothringen liefert recht schönes Kristallglas; die zu Rouelle in Bourgogne fabrizirt so schönes Spiegelglas, daß es den Vergleich mit der Waare aus der berühmten Fabrik zu St. Gobin aushalten kann; die Niederlage hiervon ist zu Dijon, wo die Gläser belegt, zugerichtet und hernach weiter verschickt werden.

Von unsern deutschen Glasfabriken sind vorzüglich berühmt: die berliner Spiegelglasfabrik; die zu Neustadt an der Dosse, ebenfalls im Brandenburgischen, welche einen überaus großen Absatz in verschiedenen Ländern, besonders im Norden hat. Die zu Fahrafeld in Niederösterreich macht in großer Menge sehr schöne, sowohl gegossene, als auch geblasene Spiegel von 8 bis auf 120 Zoll Höhe, und von verhältnißmäßiger Breite. Man zieht diese Spiegelgläser, was das schöne Aussehn betrift, noch den venetianischen vor. Die Fabrik hat ihre Hauptniederlage zu Wien, wo sowohl die belegten, als auch die unbelegten Gläser von allerlei Größe, sogenannte Lüster, Wand- und Kronleuchter, ꝛc. zu haben sind. Die lauensteiner Glashütte zu Osterwald in Westphalen liefert eine ausserordentliche Menge feiner weisser Scheiben, so wie auch geschliffene, gemodelte und fein vergoldete Gläser, Vasen, u. dgl., die in vielen Gegenden von Europa Abgang finden. Es ist diese eine von unsern deutschen Glasfabriken, die in Absicht auf die Güte ihrer Waaren den englischen am nächsten kommt. Man schneidet da auch beliebige Figuren, Zeichnungen und Landschaften in die Stücke; s. auch Spiegel. Gutes Glas muß durch und durch rein und überall gleich seyn, nicht dunkle oder vielfärbige Stellen, Sandkörner und dergl. Fehler haben, auch gehörig abgekühlt seyn, damit es nicht springe.

Glasflüsse, sind bekanntlich eine Nachahmung der Edelsteine, die man in verschiedenen Farben durch Zusetzung metallener Kalke erhält. Diese Flüsse müssen so hart, durchsichtig und glänzend als möglich seyn, eine lebhafte, durchaus gleiche Farbe, und keine Blasen haben. Sie werden am meisten zu Venedig, in Holland, und in Böhmen gemacht. Man bringt sie in runden Kuchen zum Handel, auf welchen die Verfertiger ihre Zeichen eingedruckt haben. Die ungefärbte Masse dieser Flüsse ist ein Kristallglas, welches Straß, von dem straßburg. Juwelirer, genannt wird, der in dieser Arbeit eine vorzügliche Geschicklichkeit an den Tag gelegt hat. Böhmen liefert von dieser Art eine Menge Kristall- Rubinen- Saphir- Smaragd- Topas- und dergl. Flüsse mehr, die in ganz Europa zu Petschaften, Stockknöpfen, Ohrringen, allerlei unächtem Schmucke und zu Galanteriesachen verarbeitet werden. Die Waare wird, so lang sie roh ist, bei Pfunden gehandelt. Man verfertigt sie zu Tournay von allerlei Art und Farbe.

Von dem ächten Edelsteine unterscheidet sich der Glasfluß oder die böhmische Komposition durch sonst nichts, als durch die geringere Härte, so wie auch dadurch, daß sie beim Gebrauch, der mehrern Weiche halber, die Faßettirung verliert, blind wird, oder in der Kunstsprache zu reden, sich granirt. Uebrigens hat sie die Farbe und auch das

Feuer eines jeden Edelsteins aufs täuschendste. Schnallen mit weissen Kompositions-Steinen spielen nicht anders wie Brillanten, besonders bei Nachtlichtern. Nur in der Sonne spielt die Komposition zu sehr in die Regenbogenfarbe des Prisma; und hiernach kann sie schon auf den bloßen Anblick unterschieden werden.

Kauft man rohe oder noch ungefaßte geschliffene Kompositionssteine, so muß man zur Vergleichung kleine Kristallwürfel bei der Hand haben. Denn alle Komposition unterscheidet sich vom ächten Edelsteine auch darin, daß sie bei weitem nicht die natürliche Kälte hält, welche den Edelsteinen eigen ist. Daher lege man den gedachten Kristallwürfel auf die flache Hand, und den anzukaufenden Stein in die andere; kömmt dann die natürliche Kälte in beiderlei Steinen nicht überein, so ist gewiß derjenige Stein eine Komposition, der diese Kälte nicht, oder doch nur im geringsten Grade hat.

Von dem Glase unterscheidet sich die Komposition nicht nur durch die mehrern Abwechselungen der Farbe, sondern auch durchs stärkere Feuer. Die Mannigfaltigkeit der ersteren kann man im Glase nicht anbringen; das letztere fehlt darin ganz. Für den Steinschneider ist es hier sehr wesentlich, daß das Glas auf der Schleifscheibe splittert, und daraus größere Stücke, als Triangel zu Petschirstöcken, Stockknöpfe u. a. m., in der gewünschten Größe, Reinigkeit und Farbe nicht zu erhalten sind; dagegen leistet die Komposition alles im höchsten Grade, so daß man daraus Hohlwaare bis zur Größe von einem halben Fuß haben kann.

Der venezianische Glasfluß wird in runden, höchstens einen Zoll dicken Kuchen geliefert, und hat, ausser einigen Farben, dieselbe Unbequemlichkeit für den Steinschneider, wie das Glas. Ausserdem ist diese Art nur selten; die wohlfeilere böhmische Komposition hat sie meistens verdrängt. Im Handel und Gebrauch unterscheidet sich die daraus verfertigte Waare durch die sehr flachen Faßettirungen, indem auf stärkeren das Feuer von dem Flusse nicht zu heben ist; daher gebrauchte man diese Art bisher nur zum Duppliren der ächten Edelsteine, besonders der größern Ringrubine und Saphire, mit denen sie die täuschendste Farbe hat. Sehr gut hebt sie so den obern Stein.

Man unterscheidet die kleinern Sorten dieser Waare in extrafeine Kormessirsteine Nro. 1. 2. und 3., von welchen das 100 Dutzend 2 fl 15 kr. kostet. Nro. 4. und 5. dergl. 2 fl. 10 kr. Nro. 6. 7. und 8. 2 fl. Ferner länglichtrunde oder ovale 5 1/2, 6 und 7 fl. Extra feine Hütel, 6 fl. Extra feine runde, 4 fl. Extra feine Rauten, 3 fl. 25 kr. Dergl. größere, 5 fl. Dergl. ovale Sorte, 6 fl. Stumpel, 4 fl. Granatförmige Herzel, 3 1/2 fl. Beim Holzfeuer gedruckte von verschiedenen Farben, das 100 Dutz. von 10 kr. bis 1 fl. 30 kr. Beim Lampenfeuer gedruckte, 10-12 kr.

Glasgalle, (Fel vitri) ein eisengraues, scharfes Salz, dem Geschmack nach salpeterich, das an der feuchten Luft, weil es viel Laugensalz enthält, gar leicht zerfließt; es kommt aus den Glashütten der verschiedenen Länder, woselbst es auf der Masse, woraus das Glas geblasen wird, wie ein Fett oder Schaum oben auf schwimmt. Es entsteht eigentlich von der Soda, Pottasche und dergl Laugensalzen, die zum Glasmachen angewandt werden Es gibt davon verschiedene Sorten. Die, welche wir von Venedig erhalten, ist schön weiß. Die übrigen hingegen, welche verschiedene von den deutschen, böhmischen und andern Glashütten liefern, machen die Mittelgattung. Endlich ist die holländische, französische und alle solche, die ins Graue fällt, die schlechteste. Der Artikel muß an trockenen Orten gehalten werden, sonst zergeht er Beim Einkauf muß man solche Glasgalle aussuchen, die schön weiß von Farbe, und noch in ganzen Scheiben ist. Sie wird in den Apotheken, aber nur zu äusserlichen Mitteln gebraucht. Auch bedienen sich ihrer die Roßärzte zu ihren Kuren, ferner die Schmelz-Künstler, Goldschmiede und Porzellanfabrikanten, besonders zum Löthen und zur Glasur. Weil diese Materie einen star-

Digitized by Google

ken Grad des Feuers verträgt, die Oberfläche der geschmolzenen Körper bedeckt, wodurch diese länger und ungestörter im Fluß bleiben, so ist sie zu dieser Absicht sehr nützlich zu gebrauchen.

Glaskraut, Wandkraut, Tag und Nacht, Peterskraut, (Vitraria, Parietaria) ein Kraut mit braun- od. grünrothen, durchsichtigen Stengeln, spitzigen und haarigten Blättern, kleiner Blüte und schwarzen Samen. Es wächst um alten verfallenen Gebäuden und dergl. Die Blätter gebraucht man zur Medizin.

Glaspech, Pechharz, eine Art schwarzen Pechs, welches beim Destilliren des Terpentinöls in den Kolben und Retorten übrig bleibt. Man erhält es von Bourdeaux und Bayonne, so wie auch aus Schweden und Norwegen. Das beste muß schön trocken, weißlich von Farbe, und nicht mit Sande oder anderm Unrath vermischt seyn. Es wird bei Tonnen gehandelt. Der größte Verkehr mit dieser Waare ist in den Seestädten der verschiedenen Länder. Auch in Apotheken wird davon unter dem Namen pix sicca, pix navalis, besonders zu Pflastern, Gebrauch gemacht, nicht weniger in verschiedenen Fabriken und Manufakturen.

Glasperlen, Glaskorallen, fr. Verroterie, Rassade, contré-brodés, it. Margaritine, oder Margheritine, span. cuentas de abalorio, sind runde oder länglichtrunde, Kügelchen, von weissem oder verschiedentlich gefärbtem Glase, die auf Schnüre gezogen, und zu allerlei Putz und Zierrath verbraucht werden. Die meisten liefern uns die venetianischen und französischen Fabriken. Sie sind von 38 Nummern und Sorten, die sich durch ihre besondern Namen, als: Ambrésades, goutte de lait, Crisaux faux, Galets, Grains, Idis, Loquis, Margriettes, Olivettes. Pesans, Rassade, Verrots auch Contrebrodé, und durch die Nebennummern, von einander unterscheiden. Ihre Art und Beschaffenheit findet man in eignen Artikeln erklärt. Jetzt machen auch Schlösselbach im prachiner Kreise in Böhmen und die halmbacher Hütten daselbst viele Millionen Glasperlen auf venezianische Art, die häufig nach Holland, Spanien, Portugal, ꝛc. gehen. Den größten Verbrauch davon machen die Oerter, welche nach Goree und der Küste von Angola auf den Negerhandel ausrüsten. Zu diesem Zweck sind die Glasperlen eine unentbehrliche Waare. Sie ist wohlfeil, denn das Pfund kömmt mit allen Unkosten in Frankreich nicht über 8 bis 10 Sous zu stehen. Fünf Masses wiegen 1 Pf. Ein Bund hält 12 Schnüren (branches), und jede Schnur, 10 Faden (filets). Der stärkste Handel hiermit wird nach den Ufern am Gambiafluß, Senegal, nach Guinea, dem Land Congo, und nach den Küsten vom grünen Vorgebirge an bis ans Kap der guten Hoffnung getrieben. Am meisten geben sich damit Holland, Nantes, Havre de Grace und Marseille ab.

Glasschmelz, nennt man besonders die Granatartig aus Glase von verschiedenen Farben verfertigten Schmelzkörner, welche zu Messersdorf, Gebhardsdorf und Volkersdorf in Sachsen, so wie auch hie und da in Böhmen und Schlesien in großer Menge verfertigt, und bei Dutzend Schnüren gehandelt werden. Man nennt sie auch Butternüssel, Rubinel, unächte Granaten, und dergl. Wenn man den Schmelzschneidern bessere Anleitung gäbe, und diese in ihrem Fache mit mehrerm Fleiß und Einsicht zu Werke gingen, so könnte ihr Gewerbe vielleicht wichtig werden; alle Sorten Glaskorallen, die wir zum Handel nach Afrika brauchen, könnte man dann aus dieser einheimischen Gegend ziehen. Die viele schlechte Waare, die hier mit unterläuft, hat indessen dieser Manufaktur einen nachtheiligen Ruf erworben. Man hat feinere und ordinäre, größere und kleinere; die erstern auf Freiburger Art fein geschnitten oder geschliffen; Glasschmelzgranaten für Kinder; Glaspaterlein von mancherlei Farbe, wo immer 1000 Stück an einer Schnur beisammen hängen; ferner Strohschmelz oder Glassteftchen, franz. grains de Jais, grains de Jayet, u. s. w.

Glasspiegel, s. Glas u. Spiegel.

Digitized by Google

Glastafeln, sind ebene viereckigte große Stücke Glas, welche an den Sänften und Kutschen statt des Spiegelglases gebraucht werden. Man bläßt sie fast auf dieselbe Art, als das Spiegelglas, nur sind sie an dem einen Ende schmäler, als am andern. Sie werden von unterschiedlicher Dicke und Farbe gemacht, auch wie die weissen Tafelgläser, nach Ballen verkauft, nur mit dem Unterschiede, daß die vom weissen Glase 25 Bund, jedes zu 6 Tafeln, das Farbenglas aber in Ballen von 12 1/2 Bund, und das Bund 5 Stück enthält.

Glastropfen Glasthränen, Springgläser sind kleine kolbenartige Glaskörper mit langen dünnen Schwänzen, welche in Staub zerspringen, wenn man nur die Spitze des Schwanzes abbricht. Sie entstehen durch das Eintröpfeln der flüssigen Glasmasse in kaltes Wasser, wodurch das Glas eine große Sprödigkeit und Zerbrechlichkeit bekommt. Man gebraucht sie zu physikalischen Versuchen und handelt sie hundertweise auf den Glashütten. Das Hundert kostet etwa 36 Kreuzer bis 1 Gulden.

Glaswaare, s. Glas.

Glasirte Handschuh sind Handschuh aus Erlanger oder Französischem Leder verfertigt.

Glaubersalz, s. Salz.

Glauberscher Salmiak, s. Salmiak.

Glatzer Leinwand, heißen rohe 6 und 7 Viertel breite Leinen, die in der mit Schlesien verbundenen Grafschaft Glatz verfertigt, und insonderheit über Breslau und Hamburg weit und breit verfahren werden. Sie sind in Weben von 72 Ellen.

Glätte, Bleiglätte, Silberglätte, (Lithargyrium) ein zu Schlacken gebranntes Blei, welches durch das Feuer, worin man Gold und Silber durch Hülfe des Bleies reinigt, erhalten wird. Diejenige Art, welche durch ein stärkeres Feuer goldgelb und weißröthlich geworden ist, wird Goldglätte genannt; die andere aber, welche ins Bleichgelbe oder Weißlichte fällt, heißt Silberglätte; man hält diese für minder gut, als jene. Beide Sorten werden zu Goslar am Harz, so wie auch in Steyermark und Kärnten, in England, Schweden, zu Olkusz in Polen u. a. gewonnen, und hernach zum Handel gebracht. Eine vorzügliche Gattung ist die polnische Glätte, welche über Danzig, Breslau, ꝛc. häufig verfahren wird. Nach ihr folgt die goslarsche Goldglätte, u. hierauf die englische und andere Sorten. Die goslarsche wird bei Tonnen von 5 Centner, jeder zu 114 Pfund gehandelt. Die englische und polnische Glätte ist in Fässern von ungleichem Gewicht, und wird bei Centnern verkauft. Hamburg, das stark mit diesem Artikel handelt, verkauft die engl. Waare bei Schiffpfund in Kurant mit 20 Procent in Banko; die goslarsche aber kontant in Kurant. Den größten Verbrauch findet die Glätte bei den Töpfern zur Glasur. In der Medizin wird dieser Artikel nur äusserlich angewandt; denn man weiß aus Erfahrung, daß durch den unzeitigen Gebrauch desselben Drüsenverhärtungen und dergl. Uebel entstehen. Betrügerische und schlechtdenkende Weinhändler versüßen die sauergewordenen Weine mit Bleiglätte, welches aber höchst strafbar ist, indem dadurch viele Menschen, die solche vergiftete Weine genießen, um ihre Gesundheit gebracht werden.

Gliedkraut, Feldandorn, (Herba judaica, Sideritis, Ferrumi-natrix) ein Kraut, das bei uns an dürren und erhabenen Orten wächst, weißlicht grüne Blätter, blaue einblätterige Blumen und knöpfigte Stengel hat. Es wird als Wundmittel gebraucht.

Glis, s. Baumaus.

Glis montanus, s. Murmelthier.

Glocken, fr. Cloches. Davon gehören in dies Wörterbuch hauptsächlich: die messingenen Tisch- und Handglocken, clochettes de cuivre jaune; die weißmetallenen . de cuiv. blanc; die Uhrglocken, clochettes pour pendules; die messingenen polirten Tafel- oder Handglocken, de cuivre polies à manche; die rohen ohne Hefte,

Digitized by Google

Nro. 2. 10. 12.; sogenannte Guldenwerk, sans manches, brutus ou rudes; rohe Hausglocken, de porte, rudes, ꝛc. In Nürnberg, Augsburg, im Schwarzwalde ꝛc. werden viele solche Glocken gemacht, die man dutzendweise und Hundertweise verkauft.

Glockenblume, Ankelei, Anklei oder Aglei, (Aquilegia, Chelidonium medium) ein Gewächs, das schöne Blumen von verschiedenen Farben trägt, von welchen einige glockenförmig, andere sternförmig aussehen. Es dauert auch den Winter über im Lande, und treibt alle Jahr im Frühling neue Blätter. Im Junius bekommt es viele und zarte Stengel, und oben auf der Spitze die Blumen; daraus werden Häupter mit 4 oder 5 Spitzen, in welchen ein schwarzer dem Flöhsamen ziemlich ähnlicher Same wachst. Die Wurzel ist dick und weiß von Ansehen. Es gibt sowohl wilde, als gezogene Glockenblumen. Der Same und die Blumen kommen in die Apotheken.

Gluse n hießen in den ältern Zeiten die Nähnadeln.

Gluten, s. Leim.

Glycirrhiza, s. Süßholz.

Gnadenkraut, (Gratiola officinalis) L.) fr. Gratiole, eine ausdaurende Pflanze, die im feuchten Boden in Europa, im südlichen Deutschland, in Oesterreich, in der Schweiz, so wie auch in Frankreich und Italien wächst. Sie hat lanzettförmige, sägeartig gezähnte Blätter und gestielte Blumen. Das Kraut schmeckt sehr bitter und widerlich, hat aber keinen Geruch. Es gehört zu den heftigen Purgirmitteln. Sowohl das Kraut als die Wurzel kommen in die Apotheken. Die Wurzel ist walzenförmig, so dick als ein Schreibkiel, dabei gekniet, weiß und waagrecht mit herabsteigenden Zasern. Diese schmeckt sehr bitter und zusammenziehend. Man gebraucht sie gegen die Ruhr und gegen andere Uebel.

Gobelinstapeten, sind kostbare und vortrefliche Tapeten von Haute-lisse-arbeit, mit Zeichnungen von natürlicher Größe und Farbe, welche die privilegirte Manufaktur zu Paris, welche unter dem Namen des Gobelins bekannt ist, liefert. Die Anstalt ist in der Vorstadt St. Marceau, am Bievreflus gelegen. Sie war schon unter Franz I. errichtet worden, aber Ludwig XIV. ließ nachher ein weitläuftiges und prächtiges Gebäude für sie aufführen, wo noch gegenwärtig eine ziemliche Anzahl Arbeiter, Künstler und Werkmeister beschäftiget sind. Diese Tapeten sind unstreitig das Vorzüglichste, was man sich in dieser Manufakturart nur vorstellen kann; es wurde dabei nie auf Kosten gesehen, und die größten Meister, welche Frankreich im Zeichnen- und Maler-Fache hatte, lieferten dazu die Muster. Indessen machten doch diese Kunstarbeiten kaum einen wirklichen Handelsartikel aus, weil sie ausserordentlich kostbar waren, und der pariser Quadratstab nach Beschaffenheit des Sujets, 100 auch wohl mehr Thaler zu stehen kam. Die Manufaktur zu Beauvais liefert nun auch ähnliche Arbeiten.

Gobelinstücher nennt man Scharlachtücher, welche unter dem Namen draps de Gobelins, oder draps de Julienne, bekannt sind, und in Menge gewebt werden. Sie haben eine vortrefliche Güte, und sehen herrlich aus; aber der Stab kostet 36 Livres. Die Stücke sind an beiden Enden mit vergoldeten Bleien versehen, ein Zeichen, das nur die vornehmsten und privilegirten Manufakturen sie führen dürfen. Der Absatz dieser Tücher hat sich in neuerer Zeit, besonders auswärts, gar sehr verringert, weil die Ausländer sie überall nachmachen.

Gold, (Aurum,) fr. or, bekanntlich das reinste, dichteste, reckbarste, glänzendste und vollkommenste unter den Metallen, welches von den Scheidekünstlern durch das Zeichen der Sonne angedeutet wird. Es besteht, und hält die Probe im Feuer und in allen Säuren, bis auf das Königswasser (aus Salpetersäure und Salzsäure) welches letztere es auflöst. Die Farbe dieses Metalls ist gelb, aber nach Beschaffenheit der Feinheit von unterschiedlicher Höhe. Es kann gegossen und äusserst dünn geschlagen werden. Aus einer Unze lassen sich 1600 Blätter, jedes von 37

Linien ins Gevierte, herausschlagen. In allen Theilen der Welt wird Gold gewonnen; doch nicht überall in gleicher Menge und von einerlei Feine. Europa, sonst an andern Dingen vorzüglich gesegnet, ist damit weniger begabt, als die übrigen Länder. Das meiste unter allen Gegenden unsers Welttheils, wird in Ungarn gewonnen. Amerika hat den reichsten Antheil hiervon erhalten. Seine ergiebigen Bergwerke in Peru, Chili und Brasilien, liefern seit langer Zeit eine ungeheure Menge dieses Metalls. Asien bringt dessen schon weniger hervor; aber das asiatische Erz ist dafür auch feiner, als die übrigen Arten. Afrika gibt lange nicht so viel, als es im Stande seyn würde, wenn seine Bewohner den Bergbau verstünden. Man gewinnt das Gold auf zweierlei Weise: es wird entweder aus den Erzgruben herausgeholt, oder aus der Erde und dem Sande ausgewaschen. Das erstere ist entweder in Körnern, oder auch in Stücken und Klumpen von einer gewissen Größe. Die letztere Art bringt man auf Mühlen, wo sie zu Pulver zerrieben wird. Vermittelst gewisser Handgriffe und durch Zusetzung des Quecksilbers scheidet man die fremdartige Theile davon ab, und nennt das lautere hernach Jungferngold. Auch diejenige Art heißt so, welche in den Bergwerken in Gestalt der Körner gewonnen wird. Dieses Gold wird hernach in großen Schmelztiegeln zerlassen, und in Stangen, Barren oder Platten von 8 bis 10 Mark gegossen. Man drückt den Gehalt nach Karat und Gran darauf. In den spanischen Bergwerken wird das Metall nach sogenannten Castellanos von 24 Karat oder Quilates zu 4 Granos gewürdiget. Hundert Marcos castellanos vergleichen sich mit ungefähr 93 1/2 holl. Troy-Mark.

In Frankreich wird das Gold nach Mark gehandelt und gewogen. Die Mark hält 8 Unzen. Das feinste franz. Gold hat den Gehalt von 23 31/32 Karat. Die Affinirer in Frankreich wollen behaupten, daß sich solches nicht höher treiben lasse. Das unter 17 Karat heißt nicht mehr Gold, sondern goldhaltiges Silber, oder goldhaltiges Kupfer, je nachdem die Farbe den Zusatz zeigt. Das Gold wird auf verschiedene Art affinirt: entweder mit Spießglase, Sublimat, Scheidewasser, oder durchs Coupelliren, ꝛc. Es wird auch durch den Strich auf die Probe genommen; die zuverläßigste Methode aber bleibt immer die durchs Feuer. Im Gewichte verhält sich das Gold zum Silber wie 11 zu 20.; im Werth aber, (nach Beschaffenheit und Lage der verschiedenen Länder, ungleich) größtentheils wie 1 zu 13 1/2 bis 14.

Je reiner das Gold ist, und je näher es der Feine von 24 Karat kömmt, desto brennender und höher ist auch dessen Farbe, und umgekehrt. In Deutschland verarbeitet man Gold von 18 bis 22 Karat; in England von 22; in Holland von 19 Karat; in Frankreich von 22 mit 1/4 Karat Remedium u. s. w. Aber sowohl in Frankreich, als auch in Holland, muß alle daraus gemachte Arbeit schlechterdings mit dem vorgeschriebenen Stempel versehen seyn. Der Gehalt des verarbeiteten Goldes ist zu Wien u. s. w. 22 Karat ohne Remedium; zu Augsburg von 19 3/4 Karat; in der Schweiz von 18; in Spanien 22 2/4 ohne Remedium. In Frankreich ist durch eine Verordnung vom J. 1721 den Goldschmieden und Uhrmachern nachgegeben worden, gewisse kleine Arbeiten, die gelötet werden, z. E. Dosen, Kreuzchen, Etuis, Schnallen, Knöpfe, Uhrgehäuse und dergl. zu 20 1/4 Karat Feine mit 1/4 Karat Remedio zu verfertigen.

Auswärtige Goldschmiedarbeiten dürfen in Frankreich nicht eher zum Kauf ausgelegt werden, als bis sie gestempelt sind, und bis man die Buchstaben E. T. im Amte darauf geschlagen hat.

Zu Strasburg arbeiten die Goldschmiede entweder auf pariser Fuß, oder auf den ihrer Stadt, nämlich zu 13 Karat 6 Grains; man hat da auch zweierlei Stempel. Zu Genf hält die Goldarbeit 18 Karat; zu Wien 22 Karat ohne Remedium. Zu Avignon sollten die Goldarbeiten 18karatig seyn; da sie aber der Probe und Schau nicht unter-

liegen, so findet man sie selten von gedachter Feinheit.

Da das Gold seines höhern Preises wegen, noch mehr als die übrigen Metalle, der Verfälschung ausgesetzt ist, so muß es kunstmäßig probirt werden. Dies geschieht auf die vorhin gedachte Weise. Man bedient sich hierzu des Probirofens, und mancherlei Werkzeuge, als Waagen, Probir- oder Streichsteine, Streichnadeln, und dergl. Die Probirwaage, eines der wesentlichsten Stücke zu dieser Untersuchung, ist etwa einen Schuh hoch, sauber gearbeitet, und in einem hölzernen Gehäuse mit Glasfenstern, gegen den Staub und gegen die Erschütterung der Luft verwahrt. Sie wird an einem Tragepfeiler mit Rollen aufgehängt. Die Bleiwaage, welche etwas gröber ist, gleicht dem Aeussern und der Gestalt nach einer Ducatenwaage, und wird zu dem mit Blei kupellirten Erze gebraucht ꝛc. Probirnadeln, sind schmal geschnittene, dünne Plättchen, welche durch einen gemeinschaftlichen Stift zusammenhängen. Die Goldstreichnadeln sind mit Silber versetzt; die erste besteht aus reinem 24karatigem Golde, die zweite hat 23 Karat und 6 Gran fein Gold, die letzte hat nur 1 Karat fein Gold und 23 Karat fein Silber in sich. Diese Probirart ist aber nicht ganz zuverläßig, weil die Farben trüglich sind; indessen muß sie doch von rechtswegen hier erklärt werden. Will man den Gehalt eines Metalles auf dem Probirsteine erfahren, so reibt man es auf dem Steine stark ab, und macht neben dem mit dem Metalle gemachten Striche auch einen Strich mit einer Streichnadel, welche der Vermuthung nach von der Farbe jenes Metall-Striches seyn könnte, wo dann die Nummer der Nadel gleich zeigt, wie viel karatig das gestrichene Gold sey. Die sicherste Probe ist unstreitig die, bei welcher man, wenn sie unternommen wird, mit zuverläßiger Gewißheit bestimmen kann, wie viel das Gold am Werthe halte, und wie viel es Zusatz habe. Man schlägt nämlich, von dem Golde ein Stückchen ab, scheidet und läutert es auf der Kapelle. Man stellt aber solche künstliche Proben selten zu Hause an, sondern schickt (besonders wenn man in einer großen Stadt wohnt) 1/8 Loth des edeln Metalls in die Münze, und läßt es da auf dem Test oder in kleinen Kapellen probiren.

Endlich kann man auch den Strich auf dem Probirsteine mit Scheidewasser bestreichen: ist es gutes und ächtes Gold, so bleibt davon der Strich unverändert, nämlich nach wie vor gelbroth; ist es aber mit andern Metallen legirt, so verzehrt das Scheidewasser die Theile des fremden Metalls, und hinterläßt nur das mattgelbe Merkmal des Goldes.

Wenn das Gold von allen fremden Theilen völlig geläutert ist, so heißt es Rein- oder Feingold, das will sagen: 24karatiges. Von Einigen wird das von 22 Karat Krongold genannt, wiewohl eigentlich das Kronengold aus 18 Karat fein Gold, und 6 Karat Silber, oder eben so viel Silber und Kupfer, besteht. Noch andere nennen dasselbe Rheinischgold, oder Goldgulden, weil die rheinische Münze oder die Goldgulden aus dieser Zusammensetzung bestehen.

Der Gebrauch des Goldes ist übrigens vorzüglich zu Münzen, welche, weil sie in einem kleinen Raume den größten Werth in sich schließen, im Handel und Wandel sehr bequem angewandt werden können; ferner werden daraus allerhand Galanteriewaaren, als Dosen, Uhrgehäuse, Geschmeide mit und auch ohne Steine, Stock- und Kleiderknöpfe, Bestecke, Schnallen, Uhrketten, Hals- und Armbänder, Ohr- und Fingerringe, Ketten, Schreibtafeln, Scheeren-, Messer- und Gabelgriffe, Balsambüchsgen, Zahnstecheretuis, sogenannte Equipagen, und hundert andere Geräthe und Zierrathen für den Luxus verfertiget. Ein Theil von diesem Metall wird zu Blättern geschlagen, und zu allerlei Vergoldungen angewandt, ein anderer zu Drath gezogen, und ebenfalls verschiedentlich gebraucht.

Die franz. u. niederländischen Goldschläger schlagen das feine Metall auf Marmor in Formen von Velin od. Och-

sendärmen, und machen daraus ein höchst zartes Blatt, welches zum Vergolden oder Versilbern des Kupfers, Messings, Glockenerzes, der Bronze, des Eisens, Stahls, Bleyes, Holzwerks, ꝛc. dient. Zufolge der Verordnung vom J. 1689 sollen sie dazu nur Gold von 23 Karat 26/32 Feine, und Silber von 11 Deniers und 18 Grains nehmen. Auch müssen sie die Blätter genau von der Größe der Muster im Münzhofe verfertigen.

Man hat dreierlei Sorten des franz. Blattgoldes; nämlich fein geschlagenes, bleiches, blasses oder grünlichtes, und gemeines. Zum erstern nimmt der Schläger lauteres Gold, so wie es die Affinageanstalten liefern, von dem die Barren mit dem Stämpel des Affinirers und Münzwardeins bezeichnet sind. Unter das blasse oder grünlichte Gold kommen 4 Gros Silber bis 12 Grains Rosettkupfer; unters gemeine Blattgold 6 Grains Silber auf jede Unze.

Bei den franz. Uhren ist der Gehalt des Goldes an den Gehäusen ꝛc. auf 20 1/4 Karat mit 1/4 K. Remedio bestimmt, bei den silbernen auf 11 Deniers 12 Grains, mit 2 Grains an R.

Es gibt übrigens wohl keine Gold- und Silberarbeiten mehr, die verdächtiger wären, als die an Uhren. Z. E. Genf, die umliegende Gegend, Neuburg, die Schweiz, das Ländchen Ger, liefern eine große Menge Uhren, deren Gehäuse im Golde höchstens 18 Karat, im Silber 9 bis 10 Deniers halten. Man hat daher genau auf den Stämpel zu sehen, wenn man nicht betrogen seyn will.

Bei den franz. Schwertfegerarbeiten soll das Gold wenigstens 21 3/4 Karat fein, das Silber aber 11 Deniers 10 Grains halten.

Weil das Publikum durch den unbeschränkten Gehalt des verarbeiteten Goldes sehr hintergangen wird, so wäre es sehr zu wünschen, daß die verschiedenen Staaten Deutschlands es nicht der Willkühr der Werkmeister überliessen, ob sie die Waare von dem oder jenem Gehalt machen wollen, sondern einstimmig darüber verordneten. Dies ist schlechterdings nöthig, wenn die Käufer Zutrauen zu unsern Sachen haben sollen. Oesterreich hat in diesem Punkte ein nachahmungswürdiges Beispiel allen Fürsten und Obrigkeiten Deutschlands gegeben, indem es 1788 über das Korn oder die Feine des zu verarbeitenden Metalls eine Normalverordnung ergehen ließ. Diese enthält folgende Bestimmungen:

Sobald die Waare 4 Dukaten und darüber schwer ist, so soll sie nur nach dreierlei Gehalt gearbeitet werden, nämlich so: daß das Gewicht eines Dukaten an feinem Golde 1 fl. 30 kr. oder 2 fl. 30 kr. oder 3 fl. 30 kr. halte. Die Wahl unter diesen dreierlei Graden bleibt dem Uebereinkommen des Verkäufers mit dem Abnehmer freigestellt. Die Dukatenschwere von der ersten Sorte muß 7 Karat 10 Gran, die von der zweiten 13 Karat und 1 Gran, die von der dritten und letzten aber 18 Karat und 5 Gran an feinem Golde enthalten. Alle Stücke bei den Verzierungen einer Goldwaare müssen von gleicher Feine seyn. Auch soll bei solchen Arbeiten durchaus kein Remedium Statt finden. Alle Goldwaaren, die 4 Dukaten und darüber schwer sind, und die Punzirung vertragen (wovon die Fassung allein ausgenommen ist), müssen vor der Veräusserung punzirt werden. Ein Werkmeister oder Arbeiter, der wider diese Vorschrift handelt, verliert die Waare oder deren Werth. Die Punzirung wird von der Behörde besorgt, die in jeder Provinz dazu bestellt ist.

Wegen des Gewichts ist hier zu merken, daß Gold und Silber in Europa auf zweierlei Art abgewogen und eingetheilt wird, nämlich nach dem Troy- oder niederländ. Fuß, der in England, Holland, Frankreich und der Schweiz eingeführt wurde, oder nach deutschem, d. i. köllnischem Fuß. Der erstere ist schwerer, als der letztere. Eine niederländ. Mark hält 8 Unzen, die Unze 20 Engels; 19 Mark Troy sind 20 Mark köllnisch.

1 Pfund hat 2 Mark köllnisch
1 Mark - 16 Loth
1 Loth - 6 Gran

1 Gran hat 3 Grän

Ferner:

1 Mark enthält 24 Karat.
1 Karat - - 4 Gran
1 Gran - - 3 Grän.

Oder man rechnet beim Goldkaratgewicht 1 Karat zu 10 2/3 Richttheil u. s. w. Ein großer Theil der deutschen Goldschmiede wiegt seine Arbeiten nach Kronengewicht, das in ganze, halbe, Viertel, Achtel und Sechszehntheile eingetheilt wird. S. auch Gramme.

Das Gold hat fast gar keinen medizinischen Gebrauch. Was die sogenannten Goldtinkturen, Goldtropfen, u. dgl. betrifft, so weiß man jetzt sicher, daß die Arkanisten und Laboranten, die dergleichen Mittel zusammensetzen, kein so theures Material dazu gebrauchen, sondern bei wohlfeilern besser ihre Rechnung finden.

Goldberger Tücher, sind mittelfeine, und feine schlesische Tücher, die in großer Menge von der Stadt Goldberg zum Handel geschickt werden. Sie bestehen in ordinairen 4 Siegler, welche 10/4 Ellen breit und 32 Ellen lang gemacht werden; in sogenannten feinen holländischen 11/4 breiten Kniestreichern, und in feinen Tüchern von 40 Ellen Länge. Zu einem 40elligen kommen 53 Pf. Wolle, zu einem von 32 Ellen Länge und 11/4 Ellen br., 43 Pf., und zu 10/4 breiten und 32 Ellen langen, 38 Pf. Wolle. Zu einem gemeinen Tuche, wozu nur schlechte Wolle genommen wird, werden 40 Pfund Wolle erfordert. Zu denselben in der Wolle gefärbten und melirten Sorten nimmt man auf jedes Stück 2 Pf. mehr. Ein ordinaires 3 oder 4 Siegler kommt vom Würkstuhl 44 Ell. lang und 15 Viertel breit; aus der Walke hingegen nur 30 Ell. lang und 9/4 breit, vom Rahmen endlich bekömmt man es 32 Ell. in der Länge haltend, und 10/4 E. breit; es wiegt 28 Pf., wenn es mit Füllerde gewalkt worden ist, mit Seife gewalkt 30 Pf., und so weiter nach Verhältniß. Die Goldberger Tücher haben zu Breßlau und auf den Frankfurter Messen starken Absatz.

Goldberill, s. Beryll.

Goldblatt, s. Geschlagen Gold.

Goldblume, (Chrysanthemum), ein Sommergewächs, wovon es verschiedene Arten, nämlich mit weissen, schwefelgelben und gesprenkelten Blumen gibt. Diese werden in der Medizin gebraucht.

Goldbrasse, Dorade (Sparus aurata), eine Art schöner Brassen, die an den Küsten der Provence gefischt wird, und ihres Wohlgeschmacks wegen weit und breit beliebt ist.

Goldbraht nennt man einen feinen Faden, den man selten aus reinem Golde, sondern gewöhnlich aus vergoldetem Silber verfertigt; s. Drath, Lahn und Cantillen.

Golderde, (Minera Martis solaris), eine Art Golderde, die in verschiedenen Gegenden von Hessen gefunden wird. Sie steckt gemeiniglich in Thonerde oder Letten, und zwar in eirunden Stücken. Die Farbe ist aschgrau, mit vielen glänzenden Stellen, wie das Antimonium, versehen, und der Geschmack Vitriolartig. Sie hat ihren Gebrauch in der Arznei.

Goldglätte, s. Glätte.

Goldglimmer, Goldsand, (Chrysitis), eine blätterförmige Erde, in welcher kein edles Metall enthalten ist, und die nur zu Streusand verbraucht wird. Man bringt diesen Artikel aus Norwegen über Kopenhagen, und handelt ihn bei Pfunden.

Goldkies, s. Markasit.

Goldknöpflein, s. Schabenkraut.

Goldpapier, s. Papier.

Goldrute, s. Heidnisch Wundkraut.

Goldscheidewasser, s. Königswasser.

Goldschlägerhaut nennt man die dünne aus dem äußern Häutchen des Mastdarms der Rinder zubereitete Haut, zwischen welche der Goldschläger das Blattgold schlägt. Ehedem wurde die Zubereitung in England geheim gehalten; jetzt aber macht man sie auch in Breßlau, Nürnberg ꝛc.

Goldstein, s. Chrysolit.

Goldstück, Drapd'or, ein reiches Zeug mit Grosdetoursgrunde, mit Lahnstreifen durchwebt und mit Blumen

Digitized by Google

und Ranken von verschiedener Farbe. Es gibt Stücke von 15 bis 20 Stab, und auch Coupons zu Westen von 1 bis zu 2 Stab. Beide Sorten sind 7/16 Stab breit, und kosten 30, 40, 50, auch wohl mehr Livres der Stab. Lyon und Tours liefern das meiste und vorzüglichste in dieser Art.

Goldwaage, gewöhnlich in einem Kästchen befindlich, worin zugleich die Gewichte zu den in Europa gewöhnlichsten Goldmünzen liegen. Daß diese ihr richtiges Gewicht haben, ist eben so nothwendig als die Empfindlichkeit des Waagebalkens. Den in Fabriken verfertigten, zumal den nürnberger Goldwaagen, darf man nicht trauen, wenn auch das Wort justirt darauf gezeichnet oder eingebrannt stehet. Es ist daher nöthig, von Sachverständigen sie abziehen zu lassen. Meistens pflegt dieses durch einen geschwornen Münzmeister oder Wardein von Obrigkeitswegen zu geschehen. Leer oder beladen muß eine gute Waage 1/2 Aß, eine Probirwaage aber noch schärfer ziehen. Im Jahr 1786 wurde zu Frankfurt a. M. folgende Valvationstabelle ausgegeben:

	Ducat		Aß	
1 Ducat soll wiegen	1	oder	60	—
1 Carolin	2	und	47	reichlich
1/2 ditto	1	—	24	scharf
1/4 ditto	—	—	42	scharf
1 Max'or	1	—	51	reichlich
1/2 — oder Goldgulden	—	—	56	scharf
1 Souveraind or	3	—	10	—
1/2 Souveraind'or	1	—	35	—
1 spanische, französische alte Louisd'or oder deutsche Friedrichsd'or	1	—	55	scharf
1 französische ältere Schild- und Sonnen-Louisd'or	2	—	20	scharf
1 neue französische Schild-Louisd'or von 1785 an	2	—	11	reichlich

Nürnberg liefert verschiedene Sorten Goldwaagen, wie ordinäre mit stählernen Balken, mit Flaschenzügen in rothbraunem und schwarzem Holz, mit 5, 6, 8, 12, 14, 16 Steinen; dieselben mit dem Kronenthaler, etwas höher im Preise; dergl. ordinäre in Leder, 3 Steine, 1 Kronenthaler, 1 Louisd'or, 1 Dukat; dergl. mit messingenen Balken; dergleichen Diamant- oder Karatwaagen; ferner aufziehende Goldwaagen mit messingenen Balken, 28 Gold- und Silbergewichten und einem Dukaten-Einsatz, genau abgezogen. Die feinen werden stückweise, die ordinären dutzendweise verkauft. Auch in Fürth, Augsburg, Solingen ꝛc. werden viele Goldwaagen gemacht. Bradford, Hulls und Darby in London haben eine Art von hydrostat. Waage erfunden, mittelst welcher man nicht nur das Gewicht, sondern auch die Güte der Münzen, ob sie nämlich mehr oder weniger mit besserm oder schlechterm Metalle versetzt sind, finden kann.

Goldwaare, s. Bijouteriewaare.

Goldwasser, ist ein feiner Branntwein, oder Liqueur, der von den darin herumschwimmenden Goldblättchen den Namen hat. Das beste Goldwasser ist unstreitig dasjenige, welches zu Danzig im Lachs verfertigt wird.

Goldwurz, Asphodill, Affodill, (Asphodelus ramosus) von der Farbe der Wurzel so genannt, ist ein schönes Blumengewächs, das eine knollichte Wurzel, lange, vorn spitzig zulaufende Blätter, und zwischen denselben einen hohen, runden, glatten und starken Stengel, entweder mit oder ohne Aeste treibt, von dessen Mitte bis an die Spitze viele Blumen hervorblühen. Es wird in der Medizin gebraucht.

Golgas, Galgas, gedruckter englischer Flanell, oder türkischer Flanell, wurde ehemals nur in England verfertigt, jetzt

aber macht man ihn bei uns zu Mühlhausen, Crimmitschau, Grimma, Langensalze, Halle, ꝛc. in großer Menge. Eine der besten Manufakturen dieser Art ist zu Osterode am Harze. Man gibt übrigens der Fabrik gar unrichtig den Namen einer Druckerei, denn die Farben werden nicht blos auf die Oberfläche des Flanells, sondern durch seine ganze Dicke, also auch auf beide Seiten gebracht; daher paßt dazu eigentlich der Name Färberei besser. Der Golgas ist gemustert, geblümt oder gestreift, mit besondern Einfassungen an der einen Kante versehen, welche bei den daraus verfertigten Röcken die Form von einem Kranze bilden, u. dgl. Man handelt die Waare bei Stücken von 36 bis 40 Ellen; ein solches Stück gilt nach der Feine 7 bis 9 Rthlr. Das bei den osteroder Manufakturen eingeführte Zeichen besteht in einer runden Bleiplatte, wo auf der einen Seite ein Pferd zu sehen ist, mit der Umschrift: Kaufmannsguth, auf der andern aber die Worte: Osterodisches Schausiegel.

Golsch, eine Art Barchent aus den Webereien in Ulm und andern Gegenden Schwabens.

Gondozolettis nennt man in Aleppo die feinste gesponnene Baumwolle.

Gonsac, oder sainte Foy, eine vorzügliche Sorte der sogenannten hochländischen oder oberländischen Weine von Bourdeaux. Sie ist weiß von Farbe, und in Fässern von 30 Veltes.

Gonzadelet, eine Art des levantischen baumwollenen Garns, die von Aleppo zum Handel kommt.

Gorge de pigeon, im Handel mit seidenen Waaren das changirende oder wandelfarbige Zeug, wozu Aufzug und Kette von verschiedener Farbe ist, und daher dem Halse einer Taube gleicht, die mit mancherlei Farben prangt.

Gorgonelle, deutsche Leinen von dreierlei Sorten, die über Hamburg und Holland nach den kanarischen Inseln ausgeführt werden. Sie sind nur 4 bis 5 Viertel der leipziger Elle breit.

Gorl, u. Gorlspitzen, s. Cordel.

Gorria, eine Gattung ostindischer Nesseltücher, die die Franzosen von Surate bringen. Gorras Birboom, liefert die dänische asiatische Gesellschaft. Diese sind 25 bis 26 kopenhagener Ellen lang und 1 9/16 bis 1 5/8 Ellen breit.

Goslarscher Vitriol, s. Vitriol.

Gottesgab, s. Schwalbenwurz.

Gottesgnade, s. Gichtkraut.

Goucoulnaty, eine Art ganz feiner Cassas, die die Dänen nach Europa bringen. Sie sind 28 bis 29 Ellen lang und 1 7/16 bis 1 1/2 Elle breit.

Goudron, s. Theer.

Gourgouran, ein Grosdetoursartig gewebtes, ausländisches Seidenzeug, das aber in Kette und Einschlag etwas stärker ausfällt, als das Europäische. Die Seide dazu wird nicht auf der Mühle zubereitet, sondern nur gummirt. Es kommt aus Ostindien. Die holländ. ostindische Kompagnie liefert davon folgende Sorten: achtdräthige glatte Gourgourans, 2 Cobidos breit und 45 E. lang; dergleichen mit Streifen, 38 E. lang, und eben so breit wie die vorigen; endlich noch dergl. mit Atlasstreifen von gleicher Länge und Breite. Auch die Franzosen bringen eine Gattung solcher Zeuge aus China. Der Verbrauch ist zur Damenkleidung.

Grabeau, im französischen Handel der Bruch und die kleinen Stücke von gewissen Material- und Spezereiwaaren, welche beim Durchsieben ausfallen. Beim Indigohandel z. E. heißt Grabeau das Zerbröckelte in der Größe eines Gerstenkorns, das durchs gröbere Sieb gegangen ist, und theurer als der Staub verkauft wird, welcher durchs feine Sieb fällt.

Graciennes, s. Crées.

Gradl oder Gradel, heißen in Böhmen und Oesterreich allerlei gefärbte Leinen, theils ganz aus Flachsgarn, theils mit Seide untermischt, die in der Breite 7/8 und in der Länge 60 Ellen halten. Sie werden bei Romburg, Schluckenau, böhmisch Kamnitz und Anspach gemacht, und gelten von 15 bis auf 36 fl. Anderswo nennt man

Digitized by Google

dies Gewebe halbseidenen Zwillich.

Gragnano, ein lieblicher und angenehmer rother Wein, der im Neapolitanischen wächst, und stark verfahren wird.

Graen, im holländ. Handel, die Paradieskörner.

Grain. Hierunter begreift man im französischen Handel mancherlei Dinge: erstlich allerhand Kornarten, die zur Nahrung für Menschen, und zu Futter für das Vieh gebraucht werden. So heißen gros grains diejenigen Sorten, welche im Herbst gesäet werden, z. E. Weizen, Roggen, und dergl.; menus grains hingegen die, welche man im Frühjahr säet, als Gerste, Haber, ꝛc. Auch gibt man den Namen Grain, ein paar Sorten Glaskorallen, die zum Handel nach Afrika und Amerika dienen. Sie halten gegen 4 Linien im Durchmesser, und werden durch die Nummern 9. und 10. von einander unterschieden. Die erstern sind gelb gestreift, die andern aber blau oder violett mit weissen Streifen. Grains de verre, Glasschmelz, Strohschmelz. Grains du Levant, Cockels-Körner. Grains de Zelim, aethiopischer Pfeffer. Grain germé, das Malz. Ferner graine de trefle et luserne, Kleesame; von diesem liefert Mans in der Generalität Tours die beste Art unter allen Gegenden im ganzen Staate, welche in Menge nach England, Holland und Flandern verfahren wird. Samen von Gartengewächsen (graines de jardin) von allerlei Art, liefern besonders Nimes, Orleans, Avignon Grasse ꝛc.

Graine d'Avignon, s. Avignonsche Beeren.

Graine d'écarlate, s. Scharlachbeeren, wie auch den folg. Art.

Graine de colza, Rapsaat. Graine de Peroquet, Saflorsamen. Graine de Pologne, Schwaden, Mannagrütze. Graine de Tonneau, Hefenasche.

Graine de Kermès, auch graine de vermillon, sind die ausgetrockneten Bälge von der Stecheichenschildlaus, die besonders in der ehem. Provence u. Languedok gesammelt, und als Farbematerial zum Handel gebracht werden. Im Mai werden diese Körner von den Bäumen abgenommen, mit Weinessig besprengt, und im heissen Sonnenschein getrocknet. Diese Körner sind von der Größe einer Erbse, und werden besonders zum Färben auf Wolle, so wie auch zum Färben der Liköre, und in Apotheken verbraucht. Mit alkalischer Lauge erhält man davon eine violette, mit Säuren eine hellrothe, auch wohl eine orangengelbe Farbe. Die Waare wird in Ballen zu Markte geschickt, u. bei Pfunden gehandelt. Man verschreibt sie von Cette, Avignon oder Marseille. Das Produkt wird auch in Spanien, vornehmlich in Valenzia, Murcia, Jaen, Grenada, Sevilla, Estremadura und Corduba gesammelt, und häufig nach Genua, Livorno und Tunis ausgeführt. Man trocknet in Spanien die Kermeskörner auf Leinwand, nachdem man sie mit Essig bespritzt hat, die Insekten zu tödten. Die Insel Cypern liefert ebenfalls diesen Artikel, unter dem Namen grana di vermiglione, und Venedig nimmt sie ihr ab. Er ist in Ballen von 200 Ockha.

Grainette, gelbe Farbebeeren, französische Beeren für Färber.

Gramen caninum, s. Hundsgras.

Gramen dactylon, s. Schwaden.

Gramme ist das neue französische Gewicht. Ein Gramme wiegt 18 4/5 Gran, das Decagramme 2 2/3 Quentchen, das Hectogramme 3 1/4 Unze, das Kylogramme 2 Pf. 5 Quentchen 49 Gran, das Myriagramme 20 1/2 Pfund, das Decigramme aber nur 2 Gran, das Centigramme 1/5 Gran, und das Milligramme 1/50 Gran.

Grana Chermes, s. Graine de Kermes.

Granadill, s. Passionsblume.

Grana Paradisi, s. Cardemome, größere.

Grana-Tiglia, Tiglii grana, Purgirkörner, sind die Körner vom Purgir-Croton, oder dem Gewächs auf den Molucken, welches das Pavanaholz gibt, (Croton Tiglium L.) Dieser Strauch wächst auch auf der

Malabarküste und auf Ceylon wild. Die dreifächerige Frucht von ihm enthält in jedem Fache einen schwärzlichen, eyförmigen Samen, der etwas viereckigt, auf der einen Seite platt, auf der andern aber erhaben ist. Derselbe enthält unter einer dünnen, zerbrechlichen Schaale die inwendig mit einem weißlichen Häutchen bekleidet ist, einen scharfen öligten Kern, der inwendig hohl ist, und sich in zwei Stücke zertheilen läßt. Die Körner, wenn man sie käuet, verursachen ein Brennen im Munde und Halse, das sehr empfindlich ist. Auch schon ein Gran davon bewirkt Erbrechen und Purgiren. Eben so erregt das aus dem Samen gepreßte Oel, äusserlich gebraucht oder eingerieben, ein Purgiren. Bei allen Beweisen der Schärfe, die man von diesem Artikel hat, wird er doch, und zwar ohne Nachtheil, wider den Bandwurm gebraucht.

Granader Seide ist die schönste und beste unter den spanischen Seidesorten, besonders zum Nähen.

Granadillkörner, Schismuskörner, Graine de schisme, sind in dem Afrikanischen Handel schwarze glänzende harte platt gedrückte Körner von der Größe einer Erbse, welche als Arzneimittel treffliche Dienste leisten sollen.

Granatapfel, Granatfrucht, (Malus punica) eine Fruchtart, die ursprünglich aus Afrika herstammt, und in den wärmern Gegenden von Europa, z. E. in Italien, Spanien, Provence, ꝛc. angetroffen wird. Es sind große runde Aepfel, die auswendig lichtbraun, inwendig aber gelb aussehen und mit vielen röthlichen, eckigten Körnern angefüllt sind, die einen kühlenden und wohlschmeckenden Saft enthalten. Die Blüten von diesem Gewächs sind brennendroth. Die besten von den Früchten kommen aus der Gegend um Toulon, von den hierischen Inseln, aus den italienischen Konfinen, aus der Lombardei, ꝛc. Man hat ihrer dreierlei Arten, wovon die eine einen süßen, die andere einen sauern und die dritte einen weinsäuerlichen Geschmack hat. Alle diese werden in der Medizin, ihrer Herz- und Magenstärkenden Kräfte wegen, bei vielen Zufällen mit Nutzen gebraucht. Die Blumen (flores balaustiorum) werden von Aerzten verschrieben, vorzüglich die gefüllten Blumen des wilden Granatbaums, aus dem Kelche und den Blumen bestehend. Man hat von diesem Artikel wieder zweierlei Arten, nämlich die feine, und die gemeine. Jene besteht aus den ganzen Blumen; diese aber blos aus dem untersten Theile derselben, worin die Blüte wie eingeschlossen ist. Die letztere Sorte achtet man nur wenig. Die Waare muß aus schönen vollen und breiten Blumenblättern von hochrother Farbe bestehen, die von allem Staub und Mehl gesäubert sind. Man nutzt sie zur Färberei; der Apotheker nimmt sie unter die Zahnpulver, ꝛc. Die Granatblüte kommt aus Provence und dem Genuesischen zum Handel, und ist in Ballen oder Säcken von 3 bis 4 Centnern. Die Schalen (cortices granatorum) haben gleichfalls ihren medizinischen Nutzen, und können in vielen Fällen die Stelle der Fieberrinde ersetzen. Man muß aber solche wählen, die gut trocken, recht frisch und nicht schimmlicht sind. Auf die Granatschalen in Ballen gibt man zu Amsterdam 4 bis 6 Pf. Tara; auf die in Suronen 14 Pf. und ausserdem auf beide 2 Procent Gutgewicht und eben so viel Sconto. Der Artikel kann zum Gerben des Leders dienen; er färbt auch den aufgelöseten Vitriol schwarz.

Granaten, Granatsteine, sind dunkelrothe, durchsichtige, edle Steine, die sowohl in Ostindien, als auch hie und da in Europa, theils lose, theils mit andern Gesteinarten vermischt, gefunden werden. Unter allen sind die böhmischen Granaten die vorzüglichsten. Ihre größere Güte besteht darin, daß sie eine hohe und feuerrothe Farbe haben, die das Feuer aushält, und daß sie eine große Härte besitzen. Die orientalischen haben zwar eine schöne, doch nicht so feurige und mehr ins Karmesinrothe spielende Farbe, sind auch nicht so hart, als die böhmischen, mithin nicht so schön. Die böhmischen Granaten werden in dem leutmeritzer Kreise auf der Herrschaft Olaskowiz, Billin und Tschikowiz auf den Ackerfel-

Digitized by Google

dern gegraben. Ein gleiches ist der Fall im czaslauer Kreise auf der Herrschaft Swietla; doch sind die letztern nicht völlig so schön und rein von Farbe. Die böhmischen Granaten werden in großer Menge theils roh, theils auf verschiedene Art geschliffen und verarbeitet, zum Handel gebracht. Ein ziemlicher Theil wird in Böhmen selbst geschliffen, hernach sortirt von allerlei Größe u. zu verschiedenen Preisen geliefert; aber der größte Theil wird doch in Vorderösterreich, besonders zu Freyburg im Breisgau, zu Waldkirch und Rheinfelden geschliffen, und hernach in vielen Gegenden von Europa, besonders in Schlesien, Sachsen, Polen, Rußland, Italien und der Levante abgesetzt. Noch ein anderer Theil geht nach Cremona, und wird da zu vieleckigten Körnern, die theils, rund, theils länglicht geformt sind, geschliffen. Diese Sorte geht besonders nach Schlesien und Sachsen, wo sie zu Halsbändern fürs Weibsvolk auf dem Lande, für die Dienstmädchen, ꝛc. gebraucht wird. Diese Granaten sind eigentlich die unreinsten und schlechtesten, weswegen auch das ganze Pfund nur 6 bis 8 Thaler kostet. Die Schnüre sind an rothen Zwirn gefädelt, und an beiden Enden mit dicken Klöppeln oder Büschen und Troddeln von eben solchem Zwirne versehen, die gewiß 1/4 vom Gewicht der Steine halten. Die cremonesser Sorte ist in Packen von 100 Schnüren; je weniger ihr Gewicht beträgt, desto lieber hat man sie. Auch wird die runde Sorte mehr, als die länglichtrund geschliffene, geachtet. Die freyburger Waare ist in Maschen oder kleinen Büschen von 20 Schnürchen, die nach unterschiedlichen Nummern von Nro. 0. bis 5. 24. u. s. w. verkauft werden. Je höher diese steigen, desto größer fallen auch die Steine. Es gibt von diesen und den in Böhmen selbst geschliffenen Granaten noch mehrere Sorten, z. E. rohe Granaten Nro. 30., von welchen 30 Stück aufs Loth gehen; diese und N. 46. werden Lothweise gehandelt; Nro. 60. 75. 110. 165. 265. 300. und 400. nach Pfunden. Geschliffene, von welchen 1000 Stück nebst Schnüren 4 bis 7 1/2 Loth wiegen, sind die geringsten. Hierauf folgen in der Güte aufeinander: 1) die von 8 bis 12 Loth; 2) 12 1/2 bis 14 1/2 Loth; 3) 15 bis 18 Loth; 4) die von 18 bis 24 Loth, die theuersten. Die besten und feinsten Sorten, die mit viel Fleiß und Kunst geschliffen werden, geben im Feuer und in der Härte den Rubinen nicht viel nach. Von diesen kostet die Garnitur 50, 100, auch wohl mehrere 100 Gulden. Auch Sachsen hat Granaten. Gute hochrothe, durchsichtige Granaten findet man im Serpentinstein auf der Härte bei Zoblitz, welche hernach zu Meffersdorf in der Oberlausitz geschliffen werden. Die ostindischen Granaten bringen die Kompagnieen, besonders die königl. dän. asiat. Gesellschaft zum Verkauf. Der beträchtlichste Handel mit Granaten aller Art wird zu Augsburg getrieben.

Der orientalische Granat hat zwar eine schöne, aber nicht so feurige Farbe und ist auch nicht so hart als der Böhmische.

Grand-aigle, die allergrößte Gattung Papier, die zu Annonay verfertigt wird. Sie ist 36 Zoll und 6 Linien lang, 24 Zoll und 9 L. breit, und hält im Gewicht 130 bis 150 Pfund.

Grand Atlas, eine französische Papiersorte, 26 Zoll 6 Linien breit, 24 Zoll 6 Linien hoch. Sie darf nicht unter 65 Pf. wiegen.

Grand-barrage, eine Sorte gezogener französischer Tischzeuge, die zu Caen verfertigt wird. Man unterscheidet die Waare in grand barrage fin und grand barrage commun.

Grand-Caen, wieder eine Gattung Tischzeuge, die in der untern Normandie gewebt wird. Sie ist 5/8 Stab breit und 72 Stab lang.

Grand-carre, s. Lombard.

Grand Chapelet, eine französische Papiersort, 31 Zoll 6 Linien breit, 22 Zoll 3 Linien hoch.

Grand Colombier oder Imperial, eine französische Papiersorte, 31 Zoll 9 Linien breit, 21 Zoll 3 Linien hoch.

Grand Cornet, eine Sorte Papier, 17 Zoll 9 Linien breit, 13 Zoll 6 Linien hoch, und wenigstens 10 Pf. an Gewicht.

Digitized by Google

Grand Eagle, double Elephant, ein englisches Papier zum Kupferdruck, 26 3/4 Zoll hoch und 40 Zoll breit.

Grand compte, s. Stockfisch.

Grande rose, und grande Venise, ein paar Sorten gezogener Tischzeuge, die in Flandern und der ehem. Normandie verfertigt werden.

Grand Lion, eine Gattung Tischzeuge, welche zu Reyanie und in mehrern Orten in Beaujolois gewebt werden. Die Stücke halten 43 Stab.

Grand Lombard, eine Gattung Papier von Annonay, die 24 Zoll und 6 Linien in der Länge, 20 Zoll in der Breite, und 20 bis 30 Pf. im Gewicht hält.

Grand Medoc, s. Bourdeauxer Wein.

Grand Monde, die größte Sorte unter den französischen Papieren.

Grand-raisin, sonst auch Royal, heißt zu Annonay eine Gattung dasigen Papiers, die 22 Zoll und 8 Linien lang, und 17 Zoll breit ist. Im Gewicht hält sie 30 bis 50 Pf.

Grand-Soleil, eine von den größten Gattungen des Papiers aus Vivarais, welche 36 Zoll lang, 24 Zoll und 10 Linien breit ist, und 100 bis 120 Pf. im Gewicht hält.

Grands-brins, oder hauts brins, sind 5/4 breite Leinwande, die in und um Dinan in Frankreich gewebt, und nach Amerika und den französischen Kolonien in Menge ausgeführt werden. Sie halten im Stück 90 bis 100 Ellen Provinzialmaas, jede von 72 Zoll. Ihr stärkster Verbrauch ist zu Bettzeugen. Petits-brins, ist eine schmälere Sorte, die nur 25 Zoll in der Breite hält, und besonders zu Hemden angewandt wird.

Grandsolez, ein weißwollenes Zeug, das zu Dreux in Isle-de-France fabrizirt, und zu Mänteln für die Truppen, so wie auch zum Ausschlagen der Kutschen verbraucht wird. Es liegt einen französischen Stab breit.

Granen, im holländ. Handel, alle Arten von Getreide überhaupt.

Graniter oder granulirter Tabak, eine Gattung körnigten Schnupftabaks, die hie und da in Deutschland, Italien und Frankreich im Gebrauch ist. In Frankreich unterscheidet man diesen Artikel in mehrere Sorten, nämlich in Grené noir, oder schwarzen granirten, in Grepé roux od. fahlen, und in Grené fin.

Granit, eine Spath- Quarz- oder Glimmerartige Steinart, welche, wenn ihre Theile fein und gedrungen sind, eine ziemliche Politur annimmt, die aber freil ch der des Porphyrs nicht gleich kommt. Der Granit schmelzt übrigens im Feuer. Er wird zu allerlei architektonischen Arbeiten gebraucht. Es gibt davon 3 Hauptarten, nämlich weissen oder grauen Granit, rothen, welcher bei den Italienern den Namen Granito rosso oder Granito delle guglie führt, und endlich schwarzen Granit, welcher aus Quarz, Spath und Glimmertheilen zusammengesetzt ist. In Sachsen bricht diese Steinart am Greifenstein bei Ehrenfriedersdorf, und zu Königshayn in der Oberlausitz. Der Stein aus beiden Brüchen wird, wie die Sandsteine, zum Bauen benutzt, und zu Thür- und Fensterstöcken, Schwellen, Gesimsen, u. s. w. zugehauen. Ueberhaupt ist der Gebrauch des Granits zum Bauwesen in dem sächsischen Obererzgebirge fast allgemein.

Granitelle, im Französischen, granitartiger Marmor.

Grano dolce, hie und da in Italien der feinste Weizen aus der Maremme in Toskana, von Ankona, ꝛc., mit weicher und dünner Schaale, welcher auch mehr Mehl ausgibt, als die andern Sorten. Grano forte, Weizen mit harter und dicker Schaale. Grano gentile, s. Korn. Granone, das türkische Korn.

Grano germano, deutsches Korn, in Italien der Roggen, weil dessen Bau ein deutscher Kaiser, Karl der Fünfte, bei ihnen einführen ließ.

Grapen, in Holland und Niedersachsen, die gegossenen Eisentöpfe mit Füßen.

Grastaffet, nennt man die Aredas und ostindischen Baudanoes, weil sie aus einer Art Kraut oder Gras in Bengalen verfertigt werden.

Graupe, Graupen (Hordeum excordicatum) sind Gersten- Weizen- oder Dinkelkörner, von welchen man auf

den Mühlen die Hülsen abgestoßen hat. Es gibt davon zweierlei Arten: die große oder gröbere ist die, wovon blos die äussere Schale abgenommen worden ist, und wobey die Körner nur eine Rundung erhalten haben. Feine oder Perlgraupe ist die, welche zu sehr feinen, reinen und ganz gleichen Körnern gemahlen worden ist, und den sogenannten Sandperlen an Gestalt gleicht. Von dieser Art liefern Ulm, Wien, Nürnberg, Frankfurt am Mayn, und einige andere Städte, eine große Menge zum Handel. Man kauft den Artikel bei 100 Pf. Zu Nürnberg wird die beste und feinste Perlgraupe aus Dinkel verfertigt. Holländische Graupe ist eine Mittelgattung, die in diesem Lande häufig gemacht, und in Säcken von 200 Pf. nach Hamburg und andern Seestädten stark verfahren wird. Sie ist nicht so fein als die deutsche Graupe. Dänemark liefert viele Graupen, aber doch auch nur gröbere Sorten. In Kleinpolen, besonders in der Gegend um Krakau, wird keine mittelfeine Gattung verfertigt, die in Schlesien und den benachbarten Provinzen guten Vertrieb findet. Das Herzogthum Gotha führt viele feine Perlgraupe in die Gegenden von Niedersachsen aus. Frankreich zieht diese Waare aus Bretagne und Touraine, zum Theil auch aus Holland. Die aus Bretagne ist die beste.

Graupensprung, nennt man das, was beim Abrunden der Graupen abspringt. Dieses wird besonders sortirt, und zu Markte gebracht. Aufbewahren muß man die Graupenwaare lieber in hölzernen wohlverwahrten Schubläden oder Kasten, als in Säcken, weil sie in leztern weit eher mehlicht wird. Will man sie vor Würmern verwahren, so muß man sie von Zeit zu Zeit durchsieben. Die thüringer Graupe wird in F. F. F.- F. F.- und F.-Sorte unterscheiden, und bei Centnern gehandelt. Man zieht sie hauptsächlich von Erfurt.

Gravelee (cendre), in Frankreich, die getrockneten und hernach zu Asche gebranten Weinhefen. Man gebraucht diesen Artikel zur Zeugfärberei und in den Apotheken. Wenn er die gehörige Güte haben soll, so muß er in ganzen Stücken, recht frisch, grünlichtweiß von Farbe, und von salzigtem und bitterlichem Geschmack seyn. Die beste Art kommt aus Bourgogne und Lyonnois.

Graves, nennt man rothe und weisse Sorten bourdeaurer Weine, die mit unter die vorzüglichsten dieser Gewächse gezählt werden. Sie werden häufig nach Holland und nach Norden ausgeführt, und bei Tonneaux gehandelt. Der weisse Graves ist schon im ersten Jahre trinkbar; die rothen werden meistentheils für Medoc zum Handel gebracht. In den Preisen dieser Weine ist oft ein sehr großer Unterschied. Die besten stehen wohl um die Hälfte höher im Preise, als die andern. Die ächten Graves sind gesunde Weine; sie dienen dem Magen, nähren wohl, und machen nicht leicht betrunken.

Grauwerk, s. Feh, Fehe.

Grebenhäute, sind Häute mit prächtigen Federn, die ein Wasservogel (Colymbus cristatus) abgibt, der auf dem Neuburger und Genfersee sich aufhält. Sie sind von schöner glänzendweisser Farbe, die ins Perlfarbene fällt, und sehen überaus prächtig aus. Man macht daraus Palatine, Verbrämungen auf Mützen, Muffen, Besetzungen auf Kleider für die Frauenzimmer, u. dgl. Die größern Häute gelten 2 bis 3 Thaler auf der Stelle, und zu einem Muff werden ihrer 5 erfordert.

Grecaglia, ordinairer weisser neapolitanischer Wein, nach Art der griechischen Weine. Sie werden nach Barilli gehandelt.

Grega, eine Art schmaler Bretagnesleinwand, die von Landernau und St. Malo nach Portugal verfahren wird.

Greinenholz, in Norwegen das Holz von Kiefern oder Föhrenbäumen. In Liefland das Tannenholz.

Grelot, fil au grelot, ein weisser platter Zwirn, von verschiedenen Sorten und Nummern, welcher in Holland verfertigt, und zu Stickereien und Filetarbeiten verbraucht wird. Die Nummern steigen von 14. bis auf 400. Die Waare wird nach Dutzend Bündeln

Digitized by Google

gehandelt. Man zieht sie von Dord oder Dordrecht in Holland.

Grelots, heißen in Frankreich auch silberne und metallne Schellen, die zum Handel nach der Schwarzenküste dienen. Ein einziges Negerschiff nimmt davon über 1000 Dutzend mit.

Grenache, ein vortrefflicher dunkelrother, dicker Wein aus Roussillon, der im ersten Jahr dem Alikantenwein gleicht, hernach aber von seiner Farbe verliert, u. dem Tinto de Rota ähnlich wird. Wenn er sich 6 od. 7 Jahre abgelegen hat, so können ihn die größten Weinkenner vom Kapwein nicht mehr unterscheiden. Man handelt ihn bei Charges von 128 pariser Pinten, und zieht ihn aus Vendres.

Grenade, hat im französischen Handel eine zwifache Bedeutung; man versteht darunter erst eine Sorte gezogener Tischzeuge, oder damastartig gewebter Leinwand, die in der ehem. Normandie gemacht, und über Caen verfahren wird; zweitens bedeutet es einen superfeinen Berkan, der zu Abbeville gewebt wird. Dieser ist von holländischer oder englischer Wolle mit Seide vermischt, hält 20 bis 22 Zoll in der Breite und 30 Stab in der Länge. Er übertrifft an Schönheit und Güte alle Arten des Berkans bei weitem.

Grenadillholz, ein dichtes, rothgeadertes Holz, das von den Inseln Madagaskar, St. Maurtius und St. Helena durch die Holländer zum Handel gebracht wird. Man verkauft davon zu Amsterdam die 100 Pf für 16 fl. m. o. w. Die Tischler verarbeiten es. Man gibt demjenigen den Vorzug, das nicht allzudunkelroth aussieht.

Grenadinseide, ein Gattung spanischer Seide, die besonders zu Franzen, Posamentirarbeiten, u. dgl. angewandt wird. Sie geht stark nach Lyon.

Grenat (faux), unächte Granaten, oder Glasgranaten, die man zum Schwarzenhandel auf Goree gebraucht.

Grene, s. Veau grene.

Grevenhäute, s. Grebenhäute.

Grevinen, s. Krähenfuß.

Grezseide, im Handel die rohe Seide, eigentlich die abgewundene aus den Fornellen.

Griechische Weine, nennt man nicht nur die süßen Likörweine von verschiedenen Inseln des Archipelagus, z. B. die von Candia, Santorin, Chios, Samos, Tenedos, Syra, ꝛc., sondern auch die Malvasierſorten aus diesen Gegenden, die ähnlichen aus dem Neapolitanischen, u. s. w.

Griechtschheu, s. Bockshorn.

Gries, fr. Gruau, ein grobgemahlenes Getreide, welches gröber als Mehl, und feiner als Grütze oder Schrot ist. Im Oberdeutschen wird aber doch auch die Grütze Gries genannt. Weizengries erhält man in der Mühle, wenn der erste Gang herabläuft, durch ein enges Sieb gesichtet, und von den Kleyen abgesondert wird. Von der feinsten und besten Art ist derjenige, welcher aus dem besten Weizen in Oberösterreich bereitet wird, und den Namen Wienergries führt. Man macht auch Gries aus Buchweizen oder Heidekorn. Reißgries wird von fein geschrotenem Reiß gemacht. Griesmehl ist das Mehl vom wieder gemahlenen und durchgebeutelten Weizengries. Es ist dies das schönste und beste unter allen Arten des Mehls. Beim Einkauf des Grieses muß man darauf sehen, daß die Waare nicht allzu mehlig, sondern ziemlich körnig sey. Ueber ein Jahr läßt sich aber der Gries nicht gut aufbewahren; er pflegt nachher gemeiniglich wurmstichig zu werden, und bekömmt einen bitterlichen Geschmack.

Griesasche heißt an einigen Orten der calcinirte Weinstein; in Oberdeutschland aber überhaupt jeder grobe Bodensatz, besonders vom Wein.

Griesbart, Podagrakraut, eine Art wilder Engelwurz, die dieser in Geschmack und Geruch gleicht, und auch zu demselben Gebrauch dient.

Griesholz, (Lignum nephriticum officinale). Unter diesem Namen bringt man aus Mexiko und andern Gegenden in Nordamerika über Holland ein schweres, bleichgelbes, innerlich rothbraunes, manchmal auch graues oder schwärzlichtes Holz in großen Stücken, das einen bittern, scharfen und aromatischen Geschmack hat, auch sehr dicht ist. Wenn man es ins Wasser legt, färbt es

daſſelbe blau, weswegen es auch in Frankreich blauer Santal genannt wird. Der Baum, welcher dieſen Artikel liefert, heißt in Neuſpanien Calti, Coalti oder Coarthi, nach Linnee Guilandina Moringa. Das Holz wird in der Medizin, ſeiner eröffnenden und harntreibenden Kräfte wegen, verbraucht. Man verkauft es zu Amſterdam bei Pfunden, mit 1 Procent Rabatt und 2 Procent Abzug für prompte Bezahlung.

Griesſtein, (Lapis nephriticus) ein jaspisartiger, mediziniſcher Stein, der über Holland zum Handel kommt. Man braucht ihn gegen Steinſchmerzen. Er darf jedoch nicht mit dem Lendenſtein verwechſelt werden; dieſer iſt eine Art italieniſcher, aſchgrauer Marmorſtein, welcher zum bekannten Gebrauch wider Kolik und Magenweh dient. Die Art des Griesſteins, welche man die orientaliſche nennt, iſt halbdurchſichtig, von auſſen dem Chalcedonier ähnlich. Die Farbe iſt ſehr verſchieden, bald weißlich, bald grünlich, blaugrün, gelbgrün, ſchwärzlichgrün, bald mit weißlichen oder dunkelgrünen Flecken. Dieſer findet ſich Flötzweiſe in Perſien und in der Türkey. Man macht davon im Morgenlande Säbel- Dolch- und Meſſergriffe, Schaalen, ꝛc.

Griffel, Rechenſtifte, Rechenſticken, ſind länglicht runde zugeſpitzte Schieferſtücke zum Schreiben auf Schiefertafeln; ſ. Schiefer.

Grille, eine Gattung feiner ſpaniſcher Wolle, die ihren Namen von der Kompagnie de Grilli erhielt, welche zu der Zeit, als der Handel der Venetianer noch im Flor war, einen äuſſerſt wichtigen Handel nach Spanien, England und Flandern getrieben hat. Man bekommt dieſe Wolle aus Caſtilien. Auch führt denſelben Namen eine gewiſſe Sorte der ebreichsdorfer Ratune.

Grindkraut, ſ. Scabioſen.

Grindwurz, Grindwurzel, die Wurzel vom ſpitzigen Ampfer, (Rumex acutus L.) fr. Parelle oder Patience sauvage, welche ſpindelförmig, daumensdick, äuſſerlich braun, inwendig aber gelblicht iſt. Sie riecht nicht, ſchmeckt aber etwas zuſammenziehend und dabei gelinde bitter. Sie dient in der Medizin gegen die Krätze. Man gebraucht ſie auch, wenn ſie im Herbſt geſammelt, und wie die Färberröthe behandelt wird, als einen trefflich und dauerhaft färbenden Stoff. Auſſer der hochgelben Farbe kann man durch Zuſatz verſchiedener, in der Färberei gebräuchlicher Artikel, z. B. des Salmiaks, Weinſteinrahms, Alauns, Gipſes, Kochſalzes, blauen oder grünen Vitriols, der Zinnauflöſung, ꝛc. blaßgelbe, orangengelbe, bräunliche, graue, gelbgrünliche, zeiſiggrüne, und andere Farben und Schattirungen zuwege bringen. Kurz, ſie verſagt mit keinem einzigen Farbenzuſatz ihre färbende Kraft. Endlich dient ſie auch zum Gerben des Leders, von welcher Textur dieſes auch ſey. Ihr Werth iſt in dieſem letztern Betracht um ſo gröſſer, da ſie zugleich zum Färben des Leders angewandt werden kann.

Grippola, im italieniſchen Handel, der Weinſtein.

Griſett, fr. Griſette. Im Deutſchen gibt man dieſen Namen dem ſeidenen Droguet, oder dem halbſeidenen, baumwollenen und wollenen Droguet mit kleinen Blumen oder Würfeln, der entweder Etaminartig oder wie Droguet gewebt wird. Die ſeidenen liefert Lyon; dieſe haben die Breite des Grosdetours; die halbſeidenen liefert Baſel und Zürich; die wollenen England und Sachſen, im erſtern vornehmlich Norwich, im andern Gera, Langenſalze, ꝛc. Die franzöſiſchen Griſettes ſind wie Ferrandines gewebt, und haben die nämliche Breite. Es gibt ſogenannte pleines, geſtreifte, geblümte, u. ſ. w. Die holländ. oſtindiſchen ſind ſechsdräthig, 2 Cobidos breit und 45 C. lang; ſie koſten 50 bis 51 fl. Bankgeld.

Griſetta, ein ſtreifiges Zeug von Seide, mit Floretſeide vermiſcht, das beſonders zu Genua verfertigt, und ſtark ausgeführt wird. Es iſt 2 bis 2 1/4 Palmi breit, und in Stücken von ungleicher Länge.

Griſettas, in Spanien eine Gattung grauer und ungebleichter deutſcher Leinen, die aus Schleſien und Böhmen in groſſer Menge nach Cadix gehen.

Grives, in Frankreich dreierlei Arten Krammetsvögel. Die aus Pro-

vence werden weit und breit verschickt, und gehen insonderheit nach Italien. Es gibt einzelne Dörfer, z. B. Mazauger, die dafür jährlich über tausend Thaler lösen.

Grivoise oder Grille, im Französischen eine Schnupftabaksreibe.

Grobe Waaren, nennt man bei der Handlung gewisse Artikel von geringem Werth, die schwer ins Gewicht fallen, und schmutzig und gemein sind. Hierunter begreift man vornehmlich alle Land- und Holz, Schiffsbau- und dergleichen Materialien, Breter, Balken, Masten, Krumm ölzer, Stabholz, Theer, Pech, Eisen, Stahl, Bley, Mühlen- Bau- und andere Steine, Thran, rohe Häute, Butter, Speck, Häringe, Stockfische, Talg, Terpentin, Lein- Hanf- u. Rübsenöl, Käse, Flachs, Hanf, Kreide, Steinkohlen, u. dgl. So grob nun auch diese Sachen, mit andern verglichen, seyn mögen, so sind es doch fast durchgängig gangbare Waaren, womit oft weit mehr, als mit den reinlichen und feinen, verdient werden kann.

Groene Kaas, in Holland, der grüne Käse, der mit Schafgarbe gefärbt ist.

Gros d'Autruche, in Frankreich die gröbsten Pflaumfedern vom Straußvogel, welche zu Sahlleisten der wollenen Tücher, die man schwarz färben will, verarbeitet werden.

Gros de Montauban, ein französisches Zeug auf Art der Papeline, mit einer Kette wie der Grosdetours, welches zu Montauban häufig gewebt wird.

Gros de Tours, ein starkes seidenes, auch halbseidenes, taffetartig gewebtes Zeug, das aber viel dickere Fäden hat, als der gewöhnliche Taffet. Es führt den Namen von der Stadt Tours, wo es anfangs allein verfertigt worden ist. Jetzt macht man eben so gute auch wohl noch bessere Sorten, zu Turin, Mantua, Florenz, Bologna, Como, u. s. w, und setzt diese in allen Gegenden von Europa ab. Auch in Deutschland sind Oerter, wo diese Waare von ziemlicher Güte gemacht wird; in den Preisen aber können es doch die Deutschen den Italienern nicht gleich thun. Unter den deutschen Städten liefern Hanau, Berlin, Leipzig, Frankfurt am Mayn, und noch einige andere, diesen Artikel; in der Schweiz Basel und Zürich. Es gibt übrigens sechs- acht- zehn- und zwölfdräthige Gros de Tours; so wie auch schmale und breite, d. h. solche, die 5/12 Stab, oder 3/4, 7/8, 15/16 leipziger Ellen u. s. w. breit liegen. Die Stücke halten 40, 50 bis 100 Ellen und mehr in der Länge. Den ganz dicken oder grobdräthigen Grosdetours nennt man Gros de Naples. Diese Sorte ist schwerer auch theurer, als die andere. Die vorzüglichsten unter den farbigen Grosdetours kommen von Turin, die schwarzen von Florenz, die karmesinrothen und feuerrothen von Lyon, ꝛc. Die französischen Sorten, von welchen Paris, Tours und Nimes die meisten liefern, sind 18 bis 20 französische Zoll breit, und in der Länge jenem gleich. Es gibt auch geblümte, gemusterte, gestreifte, u. s. w. Der holländische Grosdetours ist 1 1/8, 5/4 bis 6/4 brabanter Ellen breit, und in Stücken von 24, 36 auch wohl 50 holl. Ellen. Die ostindischen oder Rollgrosdetours sind von verschiedener Breite.

In Sachsens Fabriken wird jetzt auch halbseidener Grosdetours gemacht, von halb Seide und halb Baumwolle; auch wohl mit Ziegenhaar in schwarzer Farbe, der 4/4 breit ist, und besonders zu Hosenzeug dient. Auf englische Art gemusterter Grosdetours heißt hie und da Kennoise. Spumillion nennt man die grob geriegelte Waare, welche 12dräthig ist, also eine Art Gros de Naples.

Grosdetours, oder Terzanella a bastoni, eine Art Terzanells oder sogenannten Schnürel- Grosdetours, die besonders zu Reggio im Modenesischen verfertigt wird, und häufigen Vertrieb findet. Man macht sie zu Berlin, Breslau, Potsdam und im Oesterreichischen nach, erreicht aber bei weitem die Güte der italienischen Sorte nicht. Der Artikel ist nur schmal, und liegt etwas weniger als 3/4 leipziger Ellen breit.

Gros de Tours, mit dem nochmaligen Beisatze de Tours, heißt in der französischen Fabriksprache, der Raz de Sicile, ein bekanntes seidenes Zeug mit

Digitized by Google

Grosdetoursgrunde, und von verschiedenen Desseins, welches zu Lyon und Tours, vorzüglich aber in letzterer Stadt fabrizirt wird.

Gros de Tours serges, sind seidene Serschen, von welchen es glatte und gemusterte Sorten gibt.

Gros de Verdun, überzuckerter Anies, Fenchel und andere Körner.

Gros file, in Guyenne, eine Sorte grob gesponnenen Karottentabaks. Die Stangen sind etwa 1 Zoll dick.

Gros-fort, eine Art dickfädiger französischer Leinwand, die besonders in und um Abbeville gewebt wird. Man gebraucht sie zu Tapezierungen.

Gros grain, s. Barakan.

Grosselbeere, Stachelbeere, (Grossularia sylvestris, Ribes uva crispa) ist die Frucht eines Strauchs, der bei uns an Hecken und Zäunen in allerlei Grunde und Lagen fort kommt, und 3 bis 4 Fuß hoch wird. Die Blumen sind etwas größer als bei den Johannisbeeren, mit welchen sie sonst dem Geschlechte nach übereinkommen, haben eine röthlichweisse Farbe, und fangen im April an hervorzukommen. Die Beeren, welche darauf folgen, sind länglichtrund, glatt, gestreift, braungelb und durchsichtig. Sie werden, besonders die von der zahmen Art, meistens roh verspeist. Mit einem Zusatze von Zucker läßt sich durch die Gährung ein angenehmes weinartiges Getränk daraus zubereiten. Auch pflegt man die unausgewachsenen kleinen und grünen Beerchen, so lange die Kerne darin noch weich sind, einzumachen.

Grosserie, in Frankreich, die grobe Eisenwaare.

Grossezza, s. Corallen.

Grossularia non spinosa rubra, s. Johannisbeer.

Grossularia sylvestris, s. Grosselbeer.

Grossularia vulgaris, s. Strausbeer.

Gros-trait, eine Art Segeltuch das zu Abbeville und in mehreren Orten der ehem. Picardie gewebt wird.

Grünberger Wein, ein röthlichter Wein aus der Gegend von Grünberg in Schlesien, der nicht nur im Lande, sondern auch in Sachsen, Brandenburg und Südpreußen guten Absatz findet.

Grünspan, Spangrün (Aerugo viride Aeris) eigentlich ein Kupferrost oder Kupfer, das durch saure und salzige Säfte zerfressen worden ist. Es gibt davon natürlichen, der in den Kupfergruben gefunden wird, und durch die Kunst zubereiteten. Wir übergehen die erstere Art, weil sie keinen Handlungsartikel ausmacht, und halten uns an die andere. Das meiste von diesem Artikel wird in und um Cette, Montpellier und Gignac, so wie auch in Dauphine verfertigt, und über Cette, Marseille, Montpellier, Nantes und Bourdeaux in alle Gegenden des Erdbodens verfahren. Man erhält die Waare entweder blos in Pulver oder Mehl, oder in langen Broden von 25 Pfund und darüber, die mit Häuten umgeben sind. Seltener bekommen wir sie in kleinen viereckigten Broden von 8 bis 10 Pf. im Gewicht. Das Kupfer dazu wird jetzt meistentheils aus Lyonnois, nämlich von Pilon, Chevinay, ꝛc., zum Theil auch von Hamburg gezogen. Die Waare wird auf der Stelle in zweierlei Sorten gehandelt, nämlich entweder feucht oder ganz trocken. Die erstere ist 25 bis 30 Procent schlechter und wohlfeiler, als die andere. Auf diese Beschaffenheit muß man wohl Acht geben, wenn man die Waare kauft, oder sie ins Magazin legen läßt: im erstern Falle, um nicht betrogen zu werden; im andern, damit man nicht am Gewicht zu kurz komme. Da der Verbrauch von diesem Artikel bei Färbern, Rauchfärbern, Hutmachern, Malern, Apothekern, u. dgl. sehr ansehnlich ist, so hat man es in Deutschland schon oft versuchen wollen, ob man ihn nachmachen könnte; man hat auch wirklich grüne Farben zuwege gebracht, die aber bei den meisten chemischen Zubereitungen, wo das Material zum Grunde dienen sollte, kein Genüge geleistet haben. Dem deutschen Grünspan fehlt noch immer die schöne bläulichtgrüne Farbe, welche dem französischen eigen ist; er löset sich auch nicht, so wie jener, im Wasser und Urin völlig und ohne Bodensatz auf. Unlängst ist

zu Rothenburg in der Oberlausitz eine Grünspanfabrik angelegt worden, die gute und preiswerthe Waare liefert. Der krystallisirte Grünspan, welcher bei uns uneigentlich destillirter, heißt, wird theils in Languedok und Provence, theils zu Venedig gemacht. Wir erhalten ihn in Trauben, die 1/2 Pf. bis 1 1/4 Pf. schwer sind; diese Sorte wird bei Pfunden, die andere bei 100 Pf. auf der Stelle gehandelt. Die Apotheker und Aerzte geben dem Grünspan dies Zeichen ⊕ oder ⊗.

Grütze, ein grob geschrotenes oder gestampftes und durch öfteres Sieben von seiner Hülse befreytes Getraide. Es gibt in Deutschland vornehmlich 3 Arten Grütze: Gerstengrütze, Buchweitzengrütze und Hafergrütze.

Gruyere, s. Schweizerkäse.

Gryſſe Wyn, im bourdeaurer Weinhandel, der Schielerwein, oder perlfarbene Wein.

Guadeloupezucker, s. Zucker.

Guajacharz, (gummi guajacum,) ein Baumharz, das aus den natürlichen oder mit Fleiß gemachten Ritzen des Franzosenholzbaumes rinnt, und aus den Antillen zur Handlung gebracht wird. Es ist von brauner, röthlichter oder grünlichter Farbe; dabei leicht, zerbrechlich, und von bitterm Geschmack. Man gebraucht es zur Medizin.

Guajacholz, s. Franzosenholz.

Guajaba oder Guajava, eine Art Pomeranzen, die in Ostindien wachsen. Es gibt zweierlei Sorten davon. Eine hat länglichte, die andere runde, von aussen grüne Früchte. Die erstern haben, wenn sie völlig reif sind, eine schöne hochgelbe Farbe, einen süßen und angenehmen Geschmack. Man bringt diesen Artikel von der malabarschen Küste in großer Menge zum Handel.

Gueras, sind weisse Katune, die häufig in Bengalen verfertigt, und besonders durch die Franzosen nach Europa gebracht werden. Die Stücke sind von verschiedener Länge, gewöhnlich aber doch von 11 bis 13 Stab. Ihre Breite beträgt 6/7 Stab. Es gibt auch gedruckte oder gemalte, von welcher Art die Engländer viele über Madras nach den manilhischen Inseln schicken. Sie sind von verschiedener Beschaffenheit; es gibt grobe, mittlere und auch feine Sorten. Sie werden insonderheit zu Tischzeugen, Handtüchern, u. dgl. verbraucht.

Guerleys, eine Gattung ostindischer Katune, die die Franzosen zum Verkauf bringen.

Gueuſe, hat im franz. Handel mehr als eine Bedeutung. Man versteht darunter erstlich das, was wir in unsern Eisenwerken Gänſe nennen; ferner, eine gewisse Art dünner geklöppelter Zwirnspitzen, die einen sogenannten Reseau- oder netzartigen Grund, und durchsichtige gezwirnte Blumen haben. Endlich hat auch ein geringes, wollenes Zeug, das in Flandern gewebt wird, diesen Namen. Man nennt dieses Zeug auch Picotte.

Guibert, eine Art flächsener, weisser Leinwand, die zu Louviers bei Rouen gewebt wird, und den Namen von ihrem Erfinder hat. Man hat davon eine grobe, mittlere und feine Art von verschiedenen Preisen. Sie halten 2/3, 7/8, auch wohl einen ganzen Stab in der Breite, und 70 bis 75 Stab in der Länge. Man gebraucht sie zu Betttüchern und Hemdern.

Guibray (fil de) in Frankreich ein weisses Dochtgarn, welches zu Wachsstöcken, Wachslichtern und dergl. angewandt wird.

Guildive, in Frankreichs Seehäfen, die nach den Zuckerinseln handeln, der von Zuckermelasse abgezogene Brantwein.

Guillados, sind ostind. Schnupftücher, die uns die Dänen zuführen. Es gibt davon weisse und rothe Sorten. Beyde halten 4 bis 5 Viertel ins Gevierte. Es sind ihrer immer zehne im Stück.

Guillaudechayes, s. Mouchoirs.

Guillaume a ebaucher, im franz. Eisenhandel ein Schrupphobeleisen. Guillaume à plate bande ein

Simshobeleisen.

Guinčaholz, ein mordereefarbenes Scheitholz, das von der gleichnamigen Küste in Afrika über Nantes zum Handel kömmt. Es ist zwar gedrungen und dicht, aber doch nicht gar zu hart, so daß es sich behobeln und drechseln läßt. Die Färber gebrauchen es, der Wolle eine feste Krappfarbe zu geben. Es gibt, mit gehörigen Zusätzen, auch lichtrothe, mordoré, ins Purpurroth sich ziehende braune Farben, ꝛc., die aber nicht völlig so gut sind als aus Angolaholz.

Guineas, nennt der Engländer weiß und blau gestreifte Katune, die 2/3 franz. Stab breit und 3 1/2 Stab lang sind. Man gebraucht sie zum Handel auf der schwarzen Küste.

Guineastücke, nennt man im Handel mit Afrika eine Art Katune, die mit Indigo blau gefärbt, 7 — 8 Ellen lang und 1/2 Elle breit sind, und in großer Menge beym Sklavenhandel gebraucht werden.

Guinees, eine Gattung baumwollener Gewebe, die hie und da in Frankreich, z. B. zu Roanne an der Loire in Menge verfertigt, und an die Indiennenfabriken oder Katundruckereien abgesetzt werden. Sie sind 5/8, 3/4 auch wohl 7/8 Stab breit. Blaue Guinees liefert Rouen; diese sind 14 Stab lang.

Guinees, ostindische. Diejenigen Guinees, welche die dänisch asiatische Gesellschaft nach Europa bringt, sind weisse Katune von Mazulipatnam. Sie sind 1 3/8 bis 1 7/16 Ellen breit, und 46 bis 47 E. lang; ferner, blaue Guinees von Porto novo, 6/4 bis 1 9/16 E. breit, 25 bis 26 E. lang. Guinees, in sogenannten ganzen Stücken, welche 20 bis 21 Ellen lang, und 1 5/16 Ellen breit sind; wieder andere, von welchen 4 aufs Stück gerechnet werden, halten 6 Ellen.

Die Dänen liefern auch noch folgende Sorten: Guinees, 12 Punjams, die 1 E. 1 3/8 bis 1 5/16 E. breit, und 46 bis 47 kopenhagener Ellen lang sind; dergl. 13 1/2 Punj., 1 3/8 bis 6/4 E. breit, und 50 bis 51 Ellen lang; dergleicher 14 bis 16 Punj., von Breite und Länge wie die vorigen; dergl. 18 Punj., 6/4 bis 1 9/16 Ellen breit; dergl. 20 Punj., 6/4 auch wohl nur 1 7/16 E. breit; dergl. 22 Punj., von Länge und Breite gleich der vorigen Sorte; dergl. 32 Punj., 6/4 breit, bis zu 1 9/16 E. auch 51 bis 52 E. lang; dergl. 8 Kall, 6/4 bis 1 9/16 E. breit; dergleichen 12 u. 14 Kall, von Breite und Länge wie die vorigen; dergl. 15 Kall, 6/4 bis zu 1 9/16 E. breit, auch 51 bis 52 E. lang; dergl. 8 Kall, 40 bis 41 E. in der Länge haltend; dergl. andere Sorte, 6/4 breit und 24 bis 25 E. lang; dergl 9 Kall, 6/4 bis 1 9/16 E. breit, auch 47 bis 51 E. lang; dergl. 12 und 14 Kall, 24 bis 25 E. lang; dergl. 12 Kall, von Breite wie die vorigen, und 48 bis 49 E. lang; dergl. 14 Kall, 1 5/8 bis 1 9/16 E. breit, und 50 bis 31 E. lang; dergl. 20 Kall, von Breite wie die vorigen, und 44 bis 45 Ellen Länge.

Diejenigen Guinees, welche die Franzosen aus Ostindien bringen, sind meistens grobe weisse Sorten, die in und um Pondichery verfertigt werden. Sie halten 7/8 Stab in der Breite, und 28 bis 30 in der Länge. Ferner Guinees von Surate, blaue Guinees von Pous ꝛc.

Die Guinees der holländ. ostindischen Kompagnie, welche diese in großer Menge aus verschiedenen Gegenden in Ostindien holt, und nach Europa zum Verkauf bringt, bestehen in vielerlei Sorten, von welchen folgende die vornehmsten sind: weisse Guinees von Hougly, in dreierlei Gattung, sind 2 1/4 Cobidos breit, und 75 Cobidos lang; die Stücke kosten 18 bis 19 fl. Bankgeld; dergl feine Palicol, sind 1 1/2 E. breit, und 48 bin 50 Ellen lang; sie kosten 29 bis 31 fl.; dergl. feine Jagernapour, 6/4 breit, und 49 bis 50 E. lang, im Preise wie die vorigen; feine Guinees Bimilipatnam, von Breite und Länge wie die vorigen, im Preise 25 bis 26 fl.; feine von Nagapatnam, 6/4 breit, und 48, 48 1/2, 49 bis 50 E. lang, kosten 24 bis 26 fl.; dergl. zweite oder sogenannte alte Kompagniesorte, 5/4 breit, 48 bis 50 E. lang, 21 bis 22 fl.; weißgebleichte Guinees Panicol, 1 1/2 E. breit, 50 E. lang, zu 23 bis 26 fl.; zweite Sorte Jagernapour und Bimi-

Digitized by Google

lipatnam, 48 bis 50 E. lang, im Preiſe zu 15 bis 16 1/2 fl.; dergl. Jagernapour, in Stücken von 48 bis 49 E., zu 17 bis 18 fl.; dergl. Bimilipatnam, 48 bis 50 E. lang, zu 17 3/4 bis 18 fl.; dergl. Portonovo, 1 1/2 E. breit, 49 bis 50 E. lang, Preis 18 fl.; dergl. Sadraspatnam, 6/4 breit, und ſo lang wie die vorigen, Preis 22 bis 23 fl.; Guinees zu Muſtern, von Sadraspatnam, 22 - 23 1/2 fl.; Guinees Ecure Palicol 1 1/2 E. breit, 49 bis 50 Ellen lang, im Preiſe wie die vorigen; dergl. Jagernapour, Portonovo und Sadraspatnam, 17 bis 21 fl.; dunkelblaue Guinees von Sadraspatnam, 6/4 breit, 49 bis 50 E. lang, 25 3/4 bis 26 3/4 fl.; dergl. von Portonovo, in der Breite wie die vorigen, aber 50 E. lang, 24 bis 25 fl.; lichtblaue Guinees von Sadraspatnam, 6/4 E. breit, 49 bis 50 E. lang, im Preiſe zu 23 bis 24 fl. gemeine Guinees von Tutucoryn, eben ſo breit und ſo lang wie die vorigen, 18 1/4 bis 20 fl.; Guinees von Ponicail, ſo breit wie die vorigen, und 50 E. lang, zu 19 bis 20 fl.; Guinees Mannapaar, in Stücken von 49 bis 50 E., 19 bis 20 fl.; Guinees von Cap - Comeryn, in Breite und Länge wie die vorigen, im Preiſe 18 bis 19 fl.; rohe Guinees von Tutucoryn, Ponnicail und Mannapaar, 6/4 E. breit, und 50 Ellen lang, Preis 16 bis 20 fl. Bankgeld.

Die Guinees überhaupt machen einen der ſtärkſten Zweige des Katunhandels aus, daher ſie hier umſtändlich erklärt worden ſind. Sie gehen in erſtaunlicher Menge nach Afrika und Amerika.

Guingans, nennt man in Frankreich dieſelbe Gattung oſtind. Zeuge, die wir weiter oben unter dem Artikel Gingas beſchrieben haben. Die Franzoſen bringen ſie von Brampour, Mazulipatnam, ꝛc. zum Handel. Sie ſind 5/8 bis 3/4 Stab breit, 8 Stab lang, und meiſtens geſtreift.

Guingets, eine Art leichter Kammlotte, die zu Amiens gewebt wird. Es gibt glatte und ſtreifige. Sie ſind 1/2 Stab breit.

Guipure, heißt in Frankreich die erhabene Arbeit in Stickerei auf Leinen, Seide, u. dgl.

Gulden Gänſerich, ſ. Sinau.

Gulden Ginſel, brauner Ginſel, (Consolida media Bugula, Ajuga repens) ein niedriges, kriechendes Kraut, das bei uns auf Wieſen und an Wegen wächſt. Die beſte Gattung liefert die Schweiz. Die Wurzeln ſind nur geringe; ſie kommen aus den Knoten der geſtreckten laufenden Stengel, welche an ſchattigen, grasreichen Orten große Plätze überziehen, wo ſie im Frühling lange blühen. Der Geruch iſt nicht beſonders, der Geſchmack anfangs ſüßlich, hernach bitter und mäßig herbe. Es wird bei Wundtränken, Salben und Umſchlägen gebraucht.

Gülden Lack, ſ. Lack, gelber.

Gülden Steinbrech, ſ. Steinbrech.

Guldenwerk nennt man in Nürnberg die ſogenannten kurzen Waaren, die meiſtens zu den unentbehrlichſten Geräthen, Inſtrumenten ꝛc. gehören, auch Kinderſpielzeuge, die nach allen Welttheilen einen ungeheuren Abſatz finden. Den Namen Guldenwerk führen ſie deswegen, weil die Kaufleute, welche mit dieſer Waare handeln, ſie von den Arbeitern nach dem Gulden kaufen, d. h. eine gewiſſe Zahl auf den Preis von 1 Gulden rechnen, wobey aber nach den ſteigenden und fallenden Preiſen der Materialien mehr oder weniger Stücke gerechnet werden.

Gülden Widerthon, Wolfsgerſte, (Adiantum aureum, Polytrichum commune) eine moosartige Pflanze mit braungelbem Stengel, die an ſteinigten und ſandigten Orten wächſt. Man braucht ſie ihrer zuſammenziehenden Eigenſchaft wegen in Apotheken, aber nicht ſtark.

Gummi, ein wäſſerichter kleberigter Saft, der, wenn er aus den Bäumen geronnen iſt, zu Gallerte wird, hernach zu Tropfen und Körnern ſich bildet, unregelmäßige Stücken gibt, u. ſ. w. Man findet davon ſo vielerlei Arten, als Gattungen der Gewächſe, Pflanzen und Wurzeln ſind, die dergleichen enthalten. Man theilt ſie gewöhnlich in wäſſerichte, harzige und irreguläre Sorten ein Wäſſerichte nennt man die, welche im Waſſer, Wein und dergleichen

Digitized by Google

Flüssigkeiten aufgelöst werden können. Harzigte sind die, welche nur im Oel zergehen. Irreguläre endlich, welche sich nur schwer im Wasser, Wein, Weingeist, u. s. w. auflösen. Die vornehmsten unter den Gummiarten sind: das arabische, barbarische oder Senegal-Gummi, Adragant, Ammoniac, Animae, Assafoetida, Asphalt, Barras, Benzoe, Bdellium, Balsam aus Judäa peruvianischer Balsam, Camphor, Cancamum, Caragnä, Copal, Elemi, Euphorbium, Galbanum, Galda, Galipot, Gedda, Gummi Gutti, Hederae, Kekhenemalo, Labdanum, Lacca, Mastix, Myrhae, Olibanum, Ponax, Sagapenum, Seraphinum, sanguis draconis, Sarcocollae, Stacte, Storax, Tacamahaca, Tarcum, u dgl. Man findet diese in eignen Artikeln beschrieben.

Gummi anglicum, s. Arabisch Gummi.

Gummi Cedriae, s. Ceder.

Gummi Cerasorum, s. Kirschbaum arz.

Gummi Galda, ein Gummi von einem bisher unbekannten ausländischen Gewächs, das uns die holländischen Materialisten und Droguereihändler liefern. Es sieht weißgrau aus, ist blätterig, läßt sich zerreiben, hat keinen Geruch, aber einen sehr bittern und scharfen Geschmack. Man gebraucht es zur Arznei.

Gummi Gambia, oder Kino, ein stark eingesottener und getrockneter Saft, in äusserlich rothbraunen, innerlich glänzend pechartigen, dunkelbraunen, brüchigen Stücken, die aus Afrika zum Handel gebracht, und in den Apotheken verbraucht wird. Es hat keinen merklichen Geruch, aber einen erdhaft austrocknenden und stark zusammenziehenden Geschmack.

Gummi Gedda, eine Art des arabischen Gummi.

Gummi Gutta, Gummi Gutti, ein gummichter und harzigter, eingetrockneter Baumsaft von einem Baume (Cambogia Gutta L.) welcher auf der Malabarküste, in Siam, Kochinchina und auf der Insel Ceylon zu Hause ist. In der Geschichte der Behandlung des Gummi oder des Saftes bis zur fertigen Waare findet sich noch zu viele Ungewißheit, als daß sich darüber Bestimmtes sagen ließe; so viel ist sicher, daß es uns die Holländer und Engländer zuführen. Man bringt es entweder in hohlen Rohrstäben, oder in Stäben oder in Rollen und Kuchen zum Handel. Es sieht gelbroth aus; äusserlich aber ist die Farbe dunkler; es glänzt, ist zerbrechlich, etwas durchsichtig, und naßgemacht sieht es hellgelb aus. Gutes Gummigutt muß völlig rein, und weder mit Sand noch mit anderm Unrath vermischt seyn. Anfangs hat es keinen Geschmack; hält man es aber länger im Munde, so wird der Geschmack scharf, und bald folgt darauf ein Brennen im Halse. Den Speichel färbt es gelb, Geruch hat es aber gar nicht. Hält man es an ein angezündetes Licht, so brennt es mit einer weissen, funkensprühenden rußigen Flamme, und hinterläßt etwas graulichte Asche. Seine gummichten und harzigen Theile sind auf das genaueste mit einander verbunden; das Wasser löst daher von diesem Gummi fast eben so viel auf, als der Weingeist. Die Farbe der geistigen Tinktur ist dunkelgoldgelb, die wässerichte Auflösung hingegen ist hellgelb, trübe, und läßt, wenn sie kalt geworden ist, eine beträchtliche Porzion Harz auf den Boden niederfallen. Das Wasser bewirkt die Auflösung vollkommen, wenn etwas Weinsteinsalz hinzugesetzt wird. Setzt man dem Weingeiste flüchtiges Alkali zu, wie dies bey dem weinichten Salmiakgeistgeschieht, so löst dieser den harzigten Theil so vollkommen auf, daß es sich dann sowohl mit Wasser als mit Weingeist aufs innigste vermischt.

Uebrigens wird dieser Artikel von Malern und Apothekern verbraucht. Seine medizinischen Kräfte bestehen im Ausführen, wozu es bei Menschen und Vieh dienen kann. In neuerer Zeit wird es auch mit Erfolg gegen den Bandwurm angewandt. In Hinsicht der Malerei dient es zum Staffirmalen, Miniaturmalen, Lackiren, ꝛc. Man zieht es im Großen von London, wo es bei Centnern und in ganzen Fässern gehandelt wird.

Gummi Hederae, Epheu.

Gummmi Labbanum, ſ. Labdanum.

Gummi Olibanum, ſ. Weihrauch.

Gummi Sarcocollae, ſ. Fleiſchleim.

Gummi Senegal, ſ. Arabiſch Gummi.

Gummi Turicum, eine Gattung des arabiſchen, Gummi in groſſen nicht ſehr durchſichtigen Stücken, die aneinander kleben. Dieſe Waare wird von den Seidenfärbern verbraucht, und kommt über Livorno und Marſeille zum Handel.

Gur, nennt man weiſſe Katune, die die Engländer von verſchiedenen Orten in Oſtindien zum Handel bringen. Sie ſind 14 franz. Stab lang und 7/8 breit.

Guracs, ſind gemalte Zitze, die aus Bengalen nach Europa gebracht werden. Die Stücke halten 36 Cobidos in der Länge und 2 in der Breite. Sie gehen auch ſtark von Madras nach den Philippinen.

Gurken, Kukumern, (Cucumis) eine bekannte Gartenfrucht, wovon die kleinern Arten mit Eſſig und verſchiedenen Gewürzen in Gläſer und in kleine Fäßchen eingelegt, und zum Theil Pfeffergurken, od. Nürnberger Gurken genannt werden. Die großen hingegen macht man überall mit Salzwaſſer, Dill u. Weinblättern in großen Gebinden ein, und nennt ſie Salz- oder Pöckelgurken. Der Same gehört unter die kühlenden Geſäme; er wird in ſolcher Abſicht zu Tränken, Emulſionen, ꝛc. in der Arznei gebraucht. Von den ausländiſchen kleinen Gurken liefern inſonderheit Gette und Bourdeaux viele zum Handel.

Gürtel, franz. écharpes, bekanntlich Leibbinden, die von Leder, Wolle, Leinen, Seide, Silber und Golde, ꝛc. gemacht ſind. Wir übergehen die gemeinen, welche ins Gewerbe der Gürtler, Riemer, u. ſ. w. einſchlagen, und auch von dieſen ſelbſt verhandelt werden. Die ſeidenen und reichen ſind von vierlerlei Gattung, meiſtentheils auf Grosdetours- Atlas- und Damaſtart in Seide, auch mit Gold und Silber durch und durch, oder nur an den Enden durchwebt. Sie werden in Polen, Rußland, der Moldau und Wallachay, in Perſien, Georgien, der Levante, und auf der barbariſchen Küſte, ꝛc. in Menge verbraucht. Die meiſten liefern Frankreich und Italien, beſonders Venedig zum Handel. Man verkauft ſie Dutzendweiſe. Rothe aus feiner Wolle gewebte Leibgürtel von Gerbe auf der barbariſchen Küſte werden hernach zu Konſtantinopel gefärbt, und in ganz Aſien bei Hunderten und Tauſenden abgeſetzt. Die größern ſind 3 Braſſen lang; die kleinern nur die Hälfte. Es gibt ihrer von allen Farben.

Gürtelkraut, ſ. Bärlapp.

Gußſtahl, Geſchmolzener Stahl iſt eine neue vor etlichen Jahren von den Engländern erfundene Stahlart, die man in Formen gießen kann, um daraus allerley Stahlwaare, Meſſer, Sägen, Scheeren, Walzen ꝛc. zu verfertigen. Man erhält den Gußſtahl vorzüglich durch das Einſchmelzen des Cementirſtahls. Es kommt bey der Bereitung des Gußſtahls, die bisher noch immer ein Geheimniß war, hauptſächlich darauf an, daß der dazu angewandte Cementirſtahl vor dem Zugange der Luft bewahrt wird. Man thut ihn daher in ein aus Porcellanerde verfertigtes tiegelartiges Gefäß und ſchüttet oben auf das Metall eine dicke Lage zu Pulver geſtoßenes Glas. So wird das Gefäß einem ſehr hohen Grade von Hize ausgeſetzt.

Der Gußſtahl iſt viel feiner und härter als die übrigen Stahlarten; er nimmt einen höhern Glanz an; er widerſteht dem Roſte viel mehr, und man kann aus ihm Meſſer und andere ähnliche Werkzeuge von einer ungemein ſcharfen und dauerhaften Schneide machen. Am meiſten wird er in England zu Sägen benutzt, von den größten Zimmermannsſägen an gerechnet, bis zu den feinſten chirurgiſchen Sägen. Nur Hize verträgt er nicht ſo gut, als die übrigen Stahlarten. Er wird bey der gewöhnlichen Schweißgluth ſo weich, daß er zu ſchmelzen anfängt. Franzoſen, Deutſche und Schweizer ſuchten einen Gußſtahl zu erfinden, der dem Engli-

schen gleich kommen sollte. Bis jetzt aber sind diese Bemühungen noch immer nicht mit dem glücklichsten Erfolge gekrönt worden. Am besten ist es noch dem Clouet zu Paris und dem Tiemann zu Dellingsen bei Einbeck geglückt; s. auch Stahl.

Guter Heinrich, s. Allgut.

Gutta gamba, s. Gummigutt.

Gy-l' Eveque, ein Burgunder von der vierten Klasse, der über Auxerre verfahren wird.

Gyps, s. Gips.

H.

Haaralaun, Federalaun ist der gediegene Alaun, welcher aus weissen glänzenden Fäden besteht; s. Alaun.

Haare, ein bekannter Artikel, der in zweierlei Hauptgattungen zum Handel gebracht wird, wovon die eine das Menschenhaar, die andere die Haare von verschiedenen Thieren in sich begreift. Die erstere wird wieder in solche, die von Todten oder Lebendigen, von Manns- oder Weibspersonen, von dunkler, schwarzer, heller oder blonder, grauer, brauner und von andern Farben sind, unterschieden. Die Haare von Lebendigen werden in natürliche, d. h. in solche, die von Natur ihre Krause haben, und für die vorzüglichsten gehalten werden, oder in schlichte, die erst durch die Zubereitung ihre Krause bekommen, eingetheilt. Jene sind selten und auch nur kurz; sie werden blos zu Perrücken für Geistliche, u. dgl. verbraucht. So unbedeutend diese Waare auch scheinen mag, so beträgt doch der Handel damit Millionen. Frankreich insonderheit verbraucht davon jährlich eine ansehnliche Partie; ehedem gebrauchte es noch mehr wie jetzt, weil die Perrücken und falschen Kopfhaare ehedem viel mehr Mode waren. Die besten Sorten kommen aus Flandern, Holland und aus den nordischen Gegenden in den Europäischen Handel. In Frankreich liefern die ehem. Normandie und noch einige andere Provinzen die besten Haare; die aus den wärmern Gegenden achtet man nicht, daher zieht die Handlung keine aus Italien, Spanien und Portugal. Gutes Haar darf weder zu dick, noch zu dünn, sondern muß von der Mittelart und fein geschmeidig seyn; denn im erstern Falle wird es unter der Arbeit blos kraus, und gibt sich nicht gut in Locken; im andern aber ist die Frisur nur von kurzer Dauer. Die Länge soll 24 bis 25 Zoll betragen. Je mehr an diesem Maaße fehlt, desto weniger steht das Haar im Preise. Diejenigen welche im Ganzen mit diesem Artikel handeln, erhalten ihn aus der Fremde in Paketen von 50, 60 bis 100 Pf. Das Sortiment besteht gewöhnlich aus Haaren von mancherlei Güte und Farbe; man findet oft unter 100 Pf. nicht über ein Viertel oder Fünftel von der gehörigen Beschaffenheit. Diejenigen, welche die Waare wieder im Einzelnen verkaufen, müssen ein gutes Augenmaas haben, und das Sortiren vollkommen verstehen, damit der Preis jeder Gattung so bestimmt werde, daß sie beim Ganzen ihre Rechnung finden Es gibt unter den ganzen Parthieen solche Haare, von welchen das Pfund höchstens einen Thaler gilt, aber auch solche, die für 50 Thaler und darüber verkauft werden. In Ansehung des eigenthümlichen Werths dieser Waare läßt sich nichts Bestimmtes sagen. Man hat auserlesene Sorten, vornehmlich blonde, von welchen die Unze 10 Thaler gilt. Die recht weissen stehen nicht viel niedriger im Preise. Die Erfahrung beweist, daß blonde Haare im Allgemeinen nicht schlechtartig ausfallen. Die Seltenheit blonder Haare ist Ursache gewesen, daß manche, die damit handeln, durch Kunst den Haaren diese Farbe zu geben gesucht haben. Sie können kastanienbraunes Haar zu blondem machen, wenn dieses zuvor in Citronsaft gewaschen, und hernach wie Leinen auf die Bleiche gelegt worden

ist. Durch diese Lauge und das Bleichen in der Sonne wird das Haar so vollkommen blond, daß es der geschickteste Kenner von dem natürlichen nicht mehr unterscheiden kann. Das einzige Mittel, das Unächte dieses Haars zu entdecken, ist, daß man das Haar kocht, und hernach wieder trocken werden läßt; es verändert sich dann, und nimmt eine Farbe wie dürres Nußbaumlaub an. Die etwas röthlichen Haare färbt man mit Wismuth, worauf sie eine schöne aschgraue Farbe annehmen. Die lichtbraunen Haare, die auf eben diese Weise gefärbt werden, nehmen eine dunkelgraue Farbe wie Schiefer an. Durchs Kochen entdeckt man ebenfalls diesen Anstrich. Alle die verschiedenen Sorten Haare werden zu Perrücken, Touren, Kopfhaarunterlagen, falschen Locken u. d. angewandt.

Im französischen Handel heißt cheveux plats, cheveux en gras, das rohe Menschenhaar; cheveux herbés, das gebleichte Haar; cheveux vifs, die Haare von Lebendigen; cheveux morts, die von todten Personen.

Die Thierhaare sind für den Handel noch wichtiger, als Menschenhaar. Die Hauptsorten darunter sind Ziegen- Kameel- Pferde- Biber- Reh- Hasen- Kälber- Küh- u. dergl. Haare. Die beiden erstern werden theils roh, theils schon gesponnen in großer Menge verhandelt, und in den Zeug- Hut- und andern Manufakturen zu unzähligen Arbeiten verbraucht. Von den Pferde- oder Roßhaaren gehen besonders die weissen Roßschweife nach dem Morgenlande und nach der afrikanischen Küste; eine Menge sowohl gesottener und gekräuselter, als auch roher Roßhaare wird von Archangel und St. Petersburg nach Frankreich, Spanien, Holland, unsern Seestädten u. s. w. verfahren. In Holland handelt man diese Waare mit 6 Procent Tara. Die Perrückenmacher mischen sie unter den Aufsatz der Perücken. Die Lautenmacher gebrauchen sie zu den Fiedelbogen, und die Fischer zu ihren Reußen. Man macht davon auch Knöpfe, Brasselletten, Ringe, Pferdebüsche, Kammbürsten und mancherlei andere Dinge, wozu dies Haar, zum Theil auch gefärbt wird. Endlich vermischen es die Seiler mit Hanf und drehen davon Halfterstrike, ꝛc. Wenn das Pferdehaar gekräuselt, oder zusammengedreht und ausgekocht worden ist, (und dies ist ebenfalls das Werk der Seiler) so dient es den Tapezierern und Sattlern zum Ausstopfen der Matratzen, Kissen, Stühle, Polster und anderer Möbeln. Die Sattler stopfen und polstern damit Wagenpolster, Sitze, Sättel u. dgl. aus. Das weisse und schwarze Pferdehaar wird am meisten geschätzt. Man zieht es aus Irland, Holland und Rußland. Die Irländischen und Holländischen Sorten sind die vorzüglichsten. Mit Pferdeschwänzen treibt vorzüglich St. Petersburg einen ansehnlichen Handel nach Holland u. Frankreich. Biberhaar gibt das vornehmste Material zu feinen Hüten, Strümpfen, Mützen und andern Manufakturartikeln ab; Nordamerika, besonders Kanada, die Hudsonsbai ꝛc. liefert davon das meiste zum Handel. Reh- Kälber- und Kühhaare werden hauptsächlich von Sattlern, Tapezierern und Stuhlmachern zum Ausstopfen der Polster, Sattel, Matratzen und dgl. verbraucht. Schweinborsten, von welchen Polen, Litthauen und Rußland eine erstaunliche Menge zum Handel schickt, werden häufig nach Grosbrittanien, Holland, Frankreich, den deutschen Seestädten, so wie nach Frankfurt am Main, Nürnberg, Breßlau, u. s. w. verfahren, und da zu allerhand Kleider- u. Schuhbürsten, Kehrbürsten, Pinseln, u. dgl. verarbeitet. Hasen- und Kaninchenhaar ist den Hutmanufakturen unentbehrlich. Beide Arten können am bequemsten mit der Wolle vermischt werden. Das meiste hiervon liefern Polen, Rußland, Böhmen und die nördlichen Gegenden in Europa, und zwar größtentheils in Häuten, die man Sackweise handelt. Beim Einkauf muß man Acht geben, daß diese Artikel möglichst rein, und mit keinen fremdartigen Dingen vermischt sind. Die meisten Sorten müssen auch reinlich gehalten, gut verwahrt, und gegen Beschädigung von Seiten des Ungeziefers

Digitized by Google

gesichert werden. Feuchte und stockigte Oerter taugen zu dieser Absicht gar nicht.

Haardecken, franz. haires oder hores, sind grobe ungeköperte Gewebe von Roßhaaren, oft auch noch mit schlechtern Haaren vermischt, welche theils in Rußland und Polen, theils zu Hamburg und Lübeck, so wie auch zu Rouen in Frankreich und an einigen andern Orten verfertigt werden. Man gebraucht sie zum Einpacken der Waaren, zu Schiffsdecken, in Brauhäusern zum Filtriren und zu mancherlei andern Bedürfnissen. Es gibt feine, mittlere u. grobe Sorten; auch Sorten von allerlei Breite. Man hat solche, die 2, 3 bis 4 Ellen breit, und 20, 30, 40 Ellen und darüber lang sind. Sie werden vorzüglich nach Frankreich, Italien und Spanien ausgeführt. Man hat auch härene Kleider, Kutten und Leibgürtel, welche in strengen Mönchsorden und von büssenden Personen der katholischen Kirche zur Kasteiung des Leibes und zu Werken der Buße angewandt werden, indem diese sie auf dem bloßen Leibe tragen. Solche Decken sind von feinern Haaren, als die erstere Art. Man bekömmt sie von Rouen. Die härnen Fußtapeten von Nordhausen kommen 4/4 breit und 30 Ellen lang zum Handel.

Haarnadeln, s. Nadeln.

Haarpinsel, s. Pinsel.

Haarpuder wird bekanntlich aus weissem Stärkemehl verfertigt. Seit 20 Jahren ist der Vertrieb damit ausserordentlich verringert worden. Wenn der Puder wohlriechend seyn soll, mischt man darunter etwas fein gemahlene Violenwurzel, einige Tropfen wohlriechende Essenzen, Oele, u. dgl. Damit der Puder desto leichter zerstäube, feuchtet man ihn mit etwas Weingeist an, und läßt ihn langsam trocknen, wodurch er zugleich das starke Knirschen beim Zerdrücken äussert, welches einige für ein sichres Merkmal seiner guten Beschaffenheit halten wollen. Man macht den Puder zwar an vielen Orten; in Frankreich aber gewisse vorzügliche Sorten, z. E. poudre nationale parfumée, poudre à la Maréchale, poudre de Chypre, Puder von verschiedenen Farben, der für gewisse Haare und Gesichter trefflich seyn soll. Diesen Kunstzweig kann kein fremder Ort der französischen Hauptstadt abgewinnen; denn an andern Orten versteht man nicht so meisterhaft die Kunst, Schönheit und Annehmlichkeit herbeizuführen. Der französische Puder geht in Gebinden von 150 Pf. zum Handel.

Haarsieb, s. Sieb.

Haarseile, s. Seile.

Haarsohlen, von Pferdehaar geflochtene Sohlen, welche man des Winters oder bei kalter und feuchter Jahrszeit in Schuh und Stiefel legt, um die Füße warm zu erhalten. Man kauft sie dutzendweise oder hundertweise auf den Messen zu Frankfurt, Leipzig, Braunschweig ꝛc.; s. auch Sohlen.

Haarstricke, Haarseile, s. Seile.

Haarstrang, Ferkelwurz, wilder Fenchel, (Peucedanum, Foeniculum porcinum) fr. la queue de pourceau, ein Gewächs mit haarförmigen Krautblättern und gelben Blumen, das in Apotheken meist äusserlich gebraucht wird.

Haartücher, Tücher aus Pferde- Kuh- und Rehhaaren werden zu mancherlei Behuf gemacht, z. B für Oelmühlen zum Einschlagen des gestampften und zu pressenden Samens ꝛc.

Haber, oder Hafer, (Avena,) fr. Avoine, it. Avena, englisch Oats, eine sehr bekannte Feldfrucht, die vornehmlich zum Viehfutter dient, aber auch hie und da zu Brod, (wie z. E. in Polen) zum Bierbrauen und ähnlichen Bedürfnissen angewandt wird. Man hat verschiedene Arten Hafer, als grauen, schwarzen, weissen und gelben. Der Grauhaber unterscheidet sich in 2 Sorten: 1) Halbrecht, und 2) Bart- oder Rauchhaber. Letztere gibt wenige, aber wohlschmeckende Grütze, und füttert sehr gut. Schwarzhaber wird ebenfalls in 2 Sorten eingetheilt: 1) in sogenannten Augusthaber, der kohlschwarz von Farbe, nicht allzu dickschälig, und ziemlich rund von

Digitized by Google

Körnern ist; 2) Eichelhaber, von seiner dicken Schaale so genannt. Seine Körner sind nicht alle schwarz; es sind viele weisse mit darunter. Er ist reichhaltiger, als weisser, und zugleich härter, hat aber unter allen die dickste äussere Schale. Der Weißhaber wird in schweren oder englischen, und in gemeinen oder ordinairen unterschieden. Der erstere übertrift in der Größe und Reichhaltigkeit des Mehls alle übrigen; daher man von ihm bei der Fütterung nur halb so viel, als von den übrigen, gebraucht. Er ist auch zum Bierbrauen vorzüglich gut, und gibt die beste Grütze. Von ordinairem Haber, weissen oder gelben Märzhaber schickt Rußland große Quantitäten nach Lübeck, Spanien, ꝛc. Holland handelt vorzüglich mit Haber aus Friesland und von der Eyder, der zum Brauen verbraucht wird; ferner mit Gröningischem, Dittmarsischem und Störsfutter, so wie auch mit sogenanntem braunen oder schwarzem. Hamburg führt eine Menge aus der Ostsee, aus dem Mecklenburgischen, von der Eyder, aus Friesland, dem Lande Hadeln, u. s. w. ein, auch zum Theil wieder nach verschiedenen Orten aus. Emden in Ostfriesland schickt jährlich viele Schiffsladungen von dieser Waare nach Frankreich, Holland. Westphalen und Bremen. Der Haber ist in großen Städten, wo viele Pferde zum Reiten und Fahren gehalten werden, so wie in den Ländern, wo die Fürsten eine zahlreiche Reiterei im Dienst haben, ein sehr gangbarer Artikel, an welchem die Kornhändler nach Beschaffenheit der Umstände ansehnlich verdienen können. Wenn die Hülsen in der Mühle davon abgestoßen sind, so erhält man die bekannte Habergrütze, welche nicht nur Gesunden, sondern auch den mit Fieber behafteten zur Speise dient, und gegen Heiserkeit des Halses u. dgl. in Suppen und Tränken gebraucht wird. Das Habermehr zu Brei gekocht, wird in den Apotheken zu Umschlägen u. s. w. angewandt. Zum medizinischen Gebrauch sucht man besonders die großkörnigten, schweren und glatten Arten aus; vorzüglich wählt man dazu den englischen Hafer, als den besten und mehlreichsten. Haberbrod und Haberbier sind blos in solchen Gegenden gebräuchlich, die an bessern und tauglichern Getreidearten Mangel haben; denn der Geschmack des Habers zu Brod steht gegen Gerste und Roggen sehr zurück. Ob gleich man den Haber, so wie das übrige Getraide, an den meisten Orten nach Last verkauft, so wird er doch aus den Lichterfahrzeugen und von den Kornböden nach Scheffeln mit einem gewissen Maas gemessen, und mit dem Streichholze gestrichen. Indessen streicht man ihn doch nicht so scharf wie die andern Getreidearten, sondern nur mit leichter Hand. Hie und da wird das Maas gerüttelt, und mit dem Streichholze langsam darüber hingefahren, als wenn man sägte. St. Petersburg handelt seinen Haber nach Tschetwert, und Riga nach Lasten von 60 Loofs, wo 100 rigische Lasten 132 amsterdamer Lasten gleich gerechnet werden. Hamburg kauft und verkauft nach Lasten von 30 Scheffeln oder 90 Fäßern. Die hamburger Last verhält sich zur amsterdamer, wie 10 zu 11. Königsberg handelt diesen Artikel nach Lasten von 56 1/2 Scheffel, wo 6 solcher Lasten beinahe 7 amsterdamer betragen. Beim Befrachten der Schiffe rechnet man durchgängig die Last Haber um 20 Procent geringer, als eine Last Roggen, so daß folglich ein Schiff um so viel weniger an Haber einnehmen kann, als es an Roggen würde laden können. Guter Haber muß, ausser der gehörigen Schwere, eine glänzende Farbe, und nicht zu lange Spitzen haben; seine Körner müssen hübsch voll und rund, auch die Waare recht rein seyn. Beim Einkauf entscheidet vorzüglich die Waage über die Güte des Habers: je schwerer und mehlreicher die Körner sind, desto besser ist der Haber.

Habergrütze, Hafergrütze, s. Grütze.

Haberkümmel, s. Kümmel.

Habermark, Haberwurzel, (Radix Tragopogonis, Radix barbulae hirci) sind von der Pflanze desselben Namens die langen geraden etwas geringelten fingersstarken hellbraunen ob-

dunkelbraunen Wurzeln, welche innerlich weiß, und von süßlich schleimigmehligem Geschmack sind, frischgegraben einen süßlichen Milchsaft geben, beim Austrocknen aber gelind bitterlich werden. Man gebraucht nicht nur in Apotheken, sondern auch in der Küche, sowohl die zahme als die wilde Art. Die letztere, die man auch in Gärten säet, wird Tragopogon pratense, brauner Bocksbart, auch Morgenstern genannt. Man trifft sie auf unsern trockenen Wiesenrändern, Feldreinen, an solchen Hügeln und Hecken an, wo ein dünner Graswuchs ist. Sie bringt große goldgelbe, oder auch blaßgelbe Blumen. Die Wurzel aller Arten ist eine zweijährige, und wird gegen das andere Jahr, wenn sie den Stengel treiben will, holzig und unkraftig. Die zweite Pflanze ist bei uns eine zahme Küchenpflanze aus wärmern Ländern, die auch Habermalch, Gauchbrod, (Arteſi) heißt. Die Wurzeln von beiden lassen sich ohne wurmstichig zu werden nicht lange erhalten. Man bedient sich ihrer zu Brühen und Suppen, in Speisen, so wie auch zu Kräutertränken als Arznei, wo sie, ihrer nährenden, mäßigenden und lindernden Kräfte wegen, in verschiedenen Zufällen zu empfehlen sind.

Haber, tauber (Avena sterilis, Avena fatua) wächst wild bei der Gerste und an den Wegen, ist auch ein beschwerliches Unkraut, wenn es sich recht eingenistet hat. Sonst wird es in der Medizin zu Umschlägen und Pflastern angewandt.

Haberwurz, s. Habermark.

Habichtskraut, (Accipitrina, Hieracium, auch Sophia Chirurgorum) und das Mauernhabichtskraut, (Pulmonaria) ein Kraut von scharfem Geschmack, beinahe wie der Senf. Es hat dünne und ästige Stengel, die mit einem milchartigen Safte angefüllt sind. Die Blätter an denselben wachsen abwechselnd. Auf die vielen kleinen blaßgelben Blumen folgen länglichtrunde Schötchen voll röthlichen Samens. Die Wurzel ist weiß, hart und zasericht. Die Pflanze blüht vom Junius an bis in den Herbst. Das Kraut, der Saft und der Same werden zur Medizin angewandt. In Ungarn färbt man damit gelb.

Hacken sind eiserne Werkzeuge, die zu Arbeiten in der Erde gebraucht werden. Es gibt davon spitzige, breite, u. s. w. Alle diese verschiedenen Sorten führen die Eisenhändler.

Häftel, Häftchen, Schlingen, werden bekanntlich zum Einhäkeln an Kleider, Frauensröcke und dergl. gebraucht, und von Nadlern verfertigt. Die kleinsten Sorten sind von weissem Kupferdrath, die gemeinern und stärkern aber von Eisen- oder Messingdrath gemacht. Ehemals wurden sie besonders zu Nürnberg und Offenbach, jetzt aber fast überall verfertigt.

Haematites, s. Blutstein.

Hagebutten, (Fructus cynosbatos,) sind die Früchte des wilden Rosenstrauchs, welche sammt ihren Steinchen in den Apotheken gegen allerhand Zufälle gebraucht werden. Auch in der Küche finden sie zu Suppen und Brühen ihre Anwendung. Man bringt sie getrocknet zum Handel, und verkauft sie nach Maas oder Gewicht. — Man macht auch einen guten Essig aus den Hagebutten.

Hagebuttenessig, s. Hagebutten.

Hagel, s. Schrot.

Hahn heißt bekanntlich eine von Messing, Kupfer, Zinn, Holz und ähnlichen Materien gemachte Röhre, die, mit einem Wirbel versehen, zum Abzapfen der Flüssigkeiten aus Fässern und andern Gefäßen gebraucht wird. Die messingenen oder metallenen werden von den Gelb- und Rothgiessern, die hölzernen aber von den Drechslern verfertigt. Auch die Sonnenberger und Nürnberger handeln damit.

Hahnenfuß, s. Ranunkel.

Hahnreibaum, s. Schmack.

Haken sind bekannte Geräthschaften, meistens krummgebogene Eisen, woran man entweder allerlei Sachen hängen, oder dieselben damit herbeiziehen kann. Nach der Absicht, wozu sie gebraucht werden sollen, gibt es Wandhaken, Angelhaken, Bootshaken, Brunnenhaken, Fleischhaken, Kessel-

haken, u. s. w., welche alle von Eisenhändlern geführt werden.

Halbe Castorhüte bestehen gemeiniglich aus 2 Theilen Bieberhaare, 1 Theil Kaninchen- oder Haasenhaare und 1 Theil Vigognewolle.

Halbfaßstäbe heißt im Holzhandel unsrer Seestädte, Stabholz, 3 1/2 Fuß lang, 4 Zoll breit, 1 bis 1 1/4 Z. dick. Von demselben gehen 4 Schock und 8 Stäbe auf den Ring.

Halbfisch, s. Bütte.

Halb-Perses, sind holländische Katune oder Zitze, die insonderheit nach Surinam und andern Kolonien der vereinigten Niederlande gehen. Die Stücke halten 16 bis 17 brabanter Ellen.

Halbkatune nennt man diejenigen Katune, welche aus baumwollenen und leinenen Fäden gewebt sind.

Halbrein, zu Riga, die dritte Sorte des Hanfs.

Halicabalus, s. Judenkirschen.

Hallencourts sind Zwilliche, oder auch Tischzeuge, die bei Abbeville in der ehem. Picardie an dem Orte dieses Namens gewebt, und häufig nach Amerika verfahren werden. Sie bestehen in gezogenen Servietten, gewöhnlicher Größe, 5/8 Stab breit; in assortirten Tischtüchern von gleicher Größe; in 7/4 breiten dergleichen; in Servietten, welche unter dem Namen Serviettes en 18 zum Handel kommen, Die Stücke halten 70 Stab. Auch begreift man unter demselben Namen gestreifte Coutils, die 5/8, 3/4, 4/4 Stab breit und 70 Stab lang sind. Man gebraucht diese zu Bettsäcken, Mehlsäcken, ꝛc.

Halles crues, rohe Leinwande aus Flachs gewebt, die in Bretagne verfertigt, und besonders nach den canarischen Inseln ausgeführt werden. Dinan liefert das Meiste von diesem Artikel, und zwar in Ballen von 20 Stück. Die Stücke halten 100 Stab. Halles fougeres kommen v. Rouen. Diese sind jenen in der Güte gleich, und kommen auch Ballen- und Stückweise zum Handel.

Halluin, in Frankreich eine Art grober Serschen, oder sogenannte Tricots, die besonders zu Montirungsstücken für die Truppen gebraucht werden.

Halsband, ein Frauenzimmerschmuck, der von verschiedener Materie, z. B. von ächtem Golde und Silber, aus feinen oder falschen Steinen, Schmelz, Email, Perlen, Bändern und dergl. in allerlei Form verfertiget wird. Die Galanterie- und Modehändler führen ihn; s. auch Bijouterien.

Halsketten gehören mit unter die Produkte der Bijouteriefabriken; s. Bijouterien.

Halstuch, ein bekanntes Kleidungsstück, wovon es gar vielerlei Arten gibt. Man hat reiche, gestickte, gemalte, seidene, florene, mousselinene, batistene, katunene und mancherlei andere. Frankreich, Spanien, Italien, Deutschland und die Schweiz liefern davon das Meiste zur Handlung. Von gestickten oder brodirten Halstüchern liefern Dresden, Wien und die Schweiz eine große Menge. Von feinen baumwollenen, baumseidenen u. s. w. kommen viele aus Ostindien, besonders aus Bengalen und von Surate. Die sogenannten Mazulipatans, welche man von der malabarschen Küste holt, sind in Stücken, wo immer 8 Halstücher beisammen gefunden werden; die halbseidenen aber in Stücken von 20 Tüchern. Bourges in Frankreich liefert viele Foulars, oder seidene auf ostindische Art floretartig gewebte Halstücher; so wie Brive la gaillarde, eine Menge seidener, theils glatter, theils geköperter, gemalter, gemusterter und geblümter Halstücher, nach englischem Geschmack, die 28 bis 30 Zoll ins Gevierte halten. Mantua, Reggio im Modenesischen, Genua, Como, Mayland und Bologna schicken vielerlei Arten seidener und floretseidener Tücher zum Handel, die in allen Gegenden von Europa Absatz finden. In Spanien ist Barcellona der Ort, welcher das meiste von dieser Waare den Inländern und Fremden liefert. In Deutschland sind Herrnhut, Chemnitz, Löbau, Lauban, Zittau, Wirbenthal und Schmideberg, wegen ihrer leinenen, halbseidenen und

baumwollenen Halstücherfabriken, im Rufe. Von gedruckten baumwollenen Tüchern wird eine ausserordentliche Menge zu Hamburg und in der Schweiz verfertigt. s. auch Caschemir-Shawls.

Halsuhren nennt man sehr kleine Taschenuhren, welche vorzüglich Damen an einer Kette oder an einem seidenen Bande am Halse tragen. Sie enthalten entweder ein bloßes Gehwerk, oder auch zugleich ein Repetirwerk. Gewöhnlich haben sie ein goldenes Gehäuse, das oft mit Perlen verziert ist. Man erhält sie am häufigsten aus Frankreich und der Schweiz, hauptsächlich aus Paris und aus Genf, zu verschiedenen Preisen, z. B. zu 4 bis 20 Louisd'or.

Haman ist eine Sorte weisser, feiner, dicht gewebter ostindischer Katune, welche die englische, holländ. ostindische und dänisch-asiatische Kompagnie zum Verkauf bringen. Die franz. Sorte ist 1 1/6 Stab breit und 9 1/2 Stab lang. Die dänisch-asiatische Gesellschaft liefert folgende Sorten Hamans: Hamans Jugdea, 2 1/2 Elle breit und 17 bis 18 Ellen lang; dergl. 1 7/8 bis 2 1/6 E. breit, 16 bis 17 Ellen lang; Hamans Luckipore, 2 1/8 E. breit u. 17 bis 18 Ellen lang; dergl. feine Gattung, 2 1/8 E. auch wohl nur 2 1/16 E. breit und 17 E. lang; superfeine Sorte, so breit wie die vorige, aber nur 17 E. lang; Hamans Commercally, 2 1/16 bis 2 1/2 E. breit und 17 E. lang; Hamans Harrial, 2 1/8 E breit und 17 bis 18 E. lang; dergl. so breit wie die vorige, aber nur 17 E. lang; Hamans Dacca, 17 bis 18 E. lang; feine Hamans, 2 3/16 bis 2 1/4 E. breit und 17 bis 18 E. lang; dergl. 1 7/8 E. breit und 16 E. l.; Hamans Chandpore, 17 1/2 bis 18 E. lang; dergl. 2 bis 2 1/16 E. breit und 16 bis 17 E. lang. Die besten von diesen Geweben kommen aus Bengalen; sie werden in unsern Gegenden zu Frauenzimmernegligées und dergl. verbraucht. Auch geht ein großer Theil wieder nach den Küsten von Guinea u. Angola.

Hambro whited long lawns, nennt der englische Kaufmann, dicke Schleyer von Hirschberg, nicht volle 6/4 Ellen breit, 52 bis 54 E. lang, die im schlesischen Gebirge gebleicht und auf eigene Art zugerichtet werden. Das Sortiment gilt 9 bis 24 Rthlr. das Schock.

Hamedis, eine Art Nesseltücher oder Mallemolles, welche die Franzosen aus Ostindien holen. Sie sind sehr fein und klar. Die Stücke halten 3/4 bis 5/6 Stab in der Breite und 16 Stab in der Länge.

Hammen, in Holland die geräucherten Schinken. Die bayonnschen, so wie auch die deutschen aus der Grafschaft Mark sind sehr gesucht.

Hammer, ist bekanntlich ein Werkzeug von Eisen mit einem hölzernen Stiele, das wenige unter den Künstlern und Handwerkern entbehren können. Man hat Hammer von verschiedenen Formen und Benennungen, je nachdem es ihre Bestimmung mit sich bringt. So gibt es z. E. Spitzhämmer für die Maurer, Hämmer für die Dachdecker, hölzerne Hämmer oder Schlegel für die Faßbinder, gezähnte Hämmer für die Steinhauer, flache oder Stumpfhämmer für die Schuster; endlich die großen Hämmer, welche durch eigene Maschinen und Mühlen in Bewegung gesetzt werden, und viele Centner im Gewicht halten, wie sie z. E. in den Papiermühlen, Lohmühlen, u. s. w. vorkommen. Die gröbern Sorten dieser Hämmer erhält man von den Grobschmieden, und mit den kleinern handeln die Eisen- und Clincaillerieh ändler. Die allerkleinsten Hämmer gebrauchen die Uhrmacher. Mit diesen handlen die Uhrenhändler, z. B. Grill in Augsburg. Noch ist zu merken, daß die breite Fläche an den Hämmern die Bahn, der schmale Theil die Finne, jede Seite die Backe, und das Loch, worin der Stiel steckt, das Auge heißt.

Hamster. Das Pelzwerk von diesen Thieren empfiehlt sich nicht nur dadurch, daß es leicht ist, dichte Haare hat, nicht sehr erhitzt, und gleichwohl ungemein gegen die Kälte verwahrt, sondern auch dadurch, daß es seinen

Digitized by Google

Glanz behält und recht dauerhaft ist. Die Felle sind im Anfange des Frühjahrs am schönsten. Die schwarzen russischen Hamster zieht man von Archangel und Petersburg; die deutschen bunten Hamster aus dem Striche zwischen Gotha, Naumburg, Magdeburg und Eisleben. Das meiste davon geht nach Frankfurt am Main und Leipzig. Zwei Tafeln oder 3 Schock machen einen Sack; ein solcher kostet 6 bis 7 Rthlr. auf der Stelle. Die russische Sorte ist ungleich theurer, aber auch feiner. Ihr Name ist Tschernoi auch Karbisch. Die russischen Hamster werden vornehmlich bei Simbirsk gefangen. Daselbst sind auch die Sandhamster, und die buntgefleckten, eine neue Art Hamster, die beide recht schön aussehen, zu Hause.

Hanauer Zeug, s. Grosgrain und Kamlott.

Händleinwurz, Kreuzblumen, (Radix palmatae) sind die Wurzeln von dem Gewächse, das unter dem Namen Orchis bekannt ist. Sie werden auf feuchten Wiesen, fruchtbaren dünnen Laubwäldern und um diesen herum in großer Menge gefunden, müssen zu rechter Zeit gesammelt, und hernach scharf getrocknet worden seyn. Ihre Bestandtheile sind erdigt und schleimigt, weswegen sie zur Arznei Gebrauch finden. Die Apotheker machen davon mancherlei Medikamente.

Handschuh, ein bekanntes Kleidungsstück, das zur Bedeckung der Hand dient, und von Wolle, Baumwolle, Seide, Zwirn, vornehmlich aber von mancherlei Art Leder, sowohl mit als ohne Finger, weiß oder bunt von Farbe, gestickt, parfumirt, geglättet, gefüttert, u. s. w. zum Handel geliefert wird. Hauptsorten hiervon sind die englischen, die französischen glasirten, welche Paris, Grenoble, Vendome, Orleans, Avignon, Montpellier, Grasse, Blois, Chaumont und noch einige andere Oerter in erstaunlicher Menge fabriziren; ferner die genueser, welche besonders in Spanien, ganz Italien und in vielen Gegenden von Deutschland häufigen Absatz finden; die berliner, erlanger und dresdener, von welchen hauptsächlich die beiden letztern, in Hinsicht der Güte, der franz. Waare an die Seite gesetzt werden können. Erlangen liefert viele 1000 Dutzend auf franz. Art verfertigte lederne Handschuh, die den besten ausländischen nichts nachgeben. Sie werden von den sogenannten romanischen Handschuhmachern fabrizirt. Romanische Handschuh heissen die glasirten. Sie werden von Lämmer- und jungen Ziegenfellen gemacht, die auf französische oder erlanger Art zugerichtet sind. Waschhandschuh verfertigt man von Sämischleder. Der Feinheit und Güte nach folgen diese so auf einander: 1) Handschuh von Dammhirschleder, 2) von Gemsenleder, 3) von Rehleder. Bei der berliner Waare sind die feinsten Waschhandschuhe von Rehleder. Man hat aber auch Handschuh von Hunds- Bock- Kalb- Ziegen- Hammel- oder Schaafleder. Die gröbern sind von Kalb- und Hammelleder. Nach der Gestalt, welche die Handschuhe haben, unterscheidet man sie in Fingerhandschuh, in Handschuh ohne Finger und in Handschuh mit Klappen oder in Klapphandschuh, fr. Mitaines. Endlich gibt es auch solche, die nur den Daumen, für die übrigen Finger aber entweder ein gemeinschaftliches Behältniß oder eine Oeffnung haben. Diese heißen Fausthandschuh, fr. Moufles. Sehr feine Sorten Handschuh in Eier- oder Nußschaalen eingelegt, liefert Blois in Frankreich. Gants de Canepin oder de peau de poule, nennt man in Frankreich sehr leichte Handschuh von zartem Lammleder, die so fein und geschmeidig sind, daß ein Paar in einer welschen Nußschaale Raum haben. Man bekömmt sie von Rom und Erlangen. In England sind der schönen ledernen Handschuh wegen berühmt: Sommersetshire, Barwick, Denbigh, so wie auch verschiedene Gegenden in Schottland. Dänemark hat seine randerschen Handschuh, die in Norder-Jütland gemacht, und in großen Quantitäten im Norden von Europa, in Niedersachsen ꝛc. abgesetzt werden; sie sind wohlfeil, und schon aus dieser Ursache ein gangbarer Artikel. Die parfümir-

Digitized by Google

ten Handschuh kommen von Mayland, Rom, Genua und Neapel von Aix u. Grasse in der ehem. Provence, von Beziers in Languedok, Paris, u. s. w.; die seidenen gestrickten und gewürkten aus der Schweiz, besonders von Zürich, so wie auch von Como und Mailand. Die besten und dauerhaftesten ledernen Handschuh, welche aus Gemsenfellen verfertigt und häufig zum Handel gebracht werden, erhält man aus Tyrol und Savoyen. Sie werden insgesammt bei Groß und Dutzend gehandelt; nur die seidenen nach dem Gewicht. Die ledernen Frauenzimmer-Handschuh unterscheidet man auch noch in Waschhandschuh, bronzirte, brodirte, gemalte oder gedruckte, u. s. w.; die Mannshandschuh in gestilpte und ungestilpte, mit und ohne steifen Rändern ꝛc.

Gewirkte Handschuh liefern die Strumpfwirker und die Strumpffabriken. Unter den gewirkten Handschuhen sind die seidenen die vornehmsten. Wir erhalten sie aus englischen, französischen und deutschen Fabriken.

Handspacken sind zu Riga, eschene und birkene junge Stämme, 6 bis 7 Fuß lang, und drei Daumen im Quadrat, womit die Schiffer ihre Anker aus dem Grunde heben.

Handstöcke, Handröhre, fr. cannes à la main, holl. Handrottingen, sind die leichten, glatten, biegsamen Röhre, die unter dem Namen der spanischen schon seit mehrern hundert Jahren gebraucht werden. Man erhält sie von Pflanzen, die in Ostindien, vornehmlich auf Inseln, in morastigen oder wenigstens feuchten Waldungen von selbst wachsen, und im Wachsthum theils den Palmen, theils dem Rohr oder Schilf ähnlich sind; wovon auch der lateinische Name Palmijuncus herrührt. Sie treiben viele lange knotige, strickartige Ranken, welche entweder an der Erde kriechen, und dann an verschiedenen Stellen Wurzel schlagen, aus denen neue Stämme aufschiessen, oder die an Bäumen hinaufwachsen, welche alsdann ganz damit umwunden werden. Die ganze Pflanze ist mit einer dicken, überall stachlichten Rinde umgeben, so wie auch die Stiele und Ribben der großen gefiederten Blätter ganz mit feinen Stacheln besetzt sind. Die Zweige, Aeste oder Ranken sind gegliedert, oder haben in verschiedenen Entfernungen solche Absätze oder Knoten, wie man sie auch an unserm einheimischen Rohr und an den aus Indien gebrachten Handstöcken bemerkt. Die Holländer nennen diese Pflanze Rotting. Um brauchbare Handstöcke zu erhalten, müssen nur die Ranken, welche aufwärts oder an Bäumen hinangewachsen sind, gewählt werden. Hat die Pflanze schon ihre gehörige Reife erlangt, so haben die abgeriebenen Stöcke eine sehr sauber glänzende Oberfläche, die wie mit einem natürlichen Firniß überzogen scheint. Manche haben eine braune oder braungelbe Farbe, andere sind gemarmelt oder gefleckt, manche auch ganz gelb oder gelblich. So lang sie frisch sind, kann man sie biegen, wie man will; um sie aber härter, unbiegsamer und gerader zu machen, hängt man sie in Rauch auf, indem man sie entweder auf ein gerades Bret fest anschnürt, oder an das andere Ende ein schweres Gewicht befestigt. Will man den gelblichten eine dunklere Farbe oder auch Flecken geben, so werden sie beim Trocknen mit Kalk bestreut, auch wohl mit Oel getränkt. Nicht selten werden viele Bündel geschnitten, denen durchaus der natürliche Glanz und die angenehme Farbe fehlt, welchen alsdann dieser Mangel zuweilen durch einen künstlichen Lack oder eine Tünche ersetzt wird. Gar oft kommen auch solche Schosser vor, welche die Länge, Dicke und Proportion haben, wie sie die Mode oder der Eigensinn des Käufers und Liebhabers in Europa verlangt. Da nun beide sehr veränderlich sind, so muß sich die Auswahl in Indien darnach richten. Im 17ten Jahrhundert, waren Stöcke beliebt, welche die Dicke eines starken Daumens, der Länge nach einen Rücken, und auf der entgegengesetzten Seite eine Schärfe hatten. Diese wurden aus Arakan im bengalschen Meerbusen am stärksten herbeigebracht. Sie sind dauerhaft und stark. Weil sie jedoch nach Verhält-

niß nur kurz ausfallen, so wurden hernach die schlanken und längern höher geschätzt. Man bringt sie von Sumatra, und zwar hauptsächlich von Palimbangam und Jambi. Sie haben meistens eine hellgelbe Farbe, und entweder gar keinen oder doch nur einen kaum merklichen Rücken. Darneben gibt es auch noch ganz dünne und Bamboesrottingen; s. Bambus. Die ostindische Kompagnie in Holland hat den Handel damit ihren Bedienten überlassen, läßt sich aber eine gewisse Gebühr dafür bezahlen. Auch die Stöcke, welche die Gesellschaft von Fürsten in Indien zum Geschenk erhält, und die mit goldenen Knöpfen, zuweilen auch mit Juwelen besetzt sind, werden in den Auktionen mit versteigert. Weil die spanischen od. indischen Röhre ein ziemlich kostbarer Artikel sind, so macht man sie nicht selten aus wohlfeilern einheimischen Gewächsen nach. Die gewöhnlichste Nachahmung ist die aus Reben vom wilden Weinstocke, welche, nachdem sie zugerichtet, und mit braungelbem Lack überstrichen sind, gar oft für ächtes Rohr verkauft werden. Man erkennt sie an dem Buge; bleiben sie krumm, wenn man sie stark gebogen hat, und kommen sie nicht ganz wieder in die gerade Richtung, so sind sie falsch. Die sehr biegsamen Ranken vom Calamus-Rotang kommen noch besonders, meistentheils als Ballast nach Europa, und werden da von verschiedenen Handwerkern verarbeitet. Sie sind in Ringgebünden von 25 bis 50 Pf. Gewicht. Man nennt sie in Holland Binrottingen, in Frankreich Cordes de Rotin, in Deutschland Stuhlrohr. Sie sind insgemein 6, 8 bis 10 Ellen lang, u. höchstens 1/2 Zoll dick. Man handelt sie bei 100 Pf. Der Kaveling ist von 4000 Pf. Die Stuhlmacher beflechten damit Stühle, Kanapee's ꝛc. Man macht davon Matten, Hürden, und mancherlei anderes Flechtwerk.

Handy-Warps, sind weisse englische Tücher; 7/4 Yards breit, in Stücken von 29 bis 32 Yards Länge, die in Suffolk, Esser und Norfolk gewebt werden.

Hane-Caatjes, sind weisse ostindische Nesseltücher, welche die holländische Kompagnie zum Verkauf bringt. Sie bestehen aus Hane-Caatjes Ponnicail, die 6/4 Ellen breit u. 43 1/2 bis 44 Ellen lang sind; Hane-Caatjes Mannapaar, von gleicher Länge und Breite, aber feiner und stehen daher auch höher im Preise.

Hanf, (Cannabis) ein bekanntes sehr nützliches Feldgewächs, das ordentlich gebaut, und wie der Flachs zu vielerlei Dingen angewandt wird. Der Hanf hat eine von der befruchtenden männlichen abgesonderte weibliche Pflanze, welche den bekannten runden glatten graubraunen Samen liefert, der ein süß schleimigtes, öligtes Mark hat. Die männliche Pflanze hat unter ihrer Blüte, so viel davon bekannt ist, unfruchtbare weibliche Blumen versteckt, und vergeht nach geschehener Befruchtung gar bald. Die weibliche hingegen dauert bis zur völligen Reife ihres Samens oder der Hanfkörner. Der Hanf hat einen langen Stengel, lange Aeste mit länglicht schmalen, spitzigen und gekerbten Blättern; die Pflanze ist mit fünf Staubfäden versehen, von denen man, so wie aus dem Flachse, Fäden und Garn bereitet, die hernach zu Tauwerk, Leinwand, ꝛc. verarbeitet werden. Je dicker man den Hanf säet, desto besser wird auch das Gespinnst. Säet man ihn aber zu dünn, so wird er zwar auch groß, bekommt auch viele Körner, aber das Gespinnst wird schlecht. Der gute Anbau dieses Produkts hängt von der geschickten Zubereitung des dazu bestimmten Erdreichs, vom guten, öfters abgeänderten Samen, und auch davon ab, daß man den gehörigen Zeitpunkt der Erndte wahrnimmt. In Deutschland wird besonders in der Pfalz und im Badenschen sehr feiner Hanf gewonnen, und schöne Leinwand daraus gewebt. Den meisten und besten ausländischen Hanf liefern uns jetzt Rußland, Polen, Lithauen, Kurland, Liefland, über Archangel, St. Petersburg, Riga, Narwa, Königsberg, Danzig, u. s. w. zum Handel. Man rechnet, daß Rußland für diesen einzigen Artikel alle Jahr von den Fremden gegen eine Mil-

Digitized by Google

lion einnimmt. Der größte Theil geht nach Großbrittannien, ein anderer nach Holland, Dänemark, Schweden, Spanien und Frankreich, nach unsern deutschen Seestädten, besonders Stettin, Bremen, Lübeck, Hamburg, Rostock, Altona, ꝛc., so wie auch nach Ostende, u. s. w. Die Gattungen des russischen Hanfs, Penkla, sind erstens Reinhanf, welcher durch und durch sauber ist, feine und lange Faden hat. Die zweite Sorte oder Mittelreinhanf, ist schon weniger rein und sauber. Halbreinhanf ist die dritte Sorte; diese hat nicht so lange auch nicht so feine Fäden, und ist auch nicht völlig rein von Heede. Eine Sorte weicht von der andern im Preise etwa um 2 Rubel der Berkowez ab. Zehn Pud machen den Berkowez, und dieser hält 400 Pfund. Der Rheinhanf erster Sorte ist in Ballen von 50 bis 60 Pud; die zweite Sorte von 40 bis 50; die dritte von 35 bis 40 Pud im Gewicht. Heedehanf hält 25 bis 28 Pud im Ballen.

Großbrittannien bezieht größtentheils Rheinhanf; so auch Holland. Dagegen nehmen Frankreich, Portugal, Dänemark und Schweden gewöhnlich schlechtere Sorten. Italien u. Hamburg halten sich zur erstern Sorte.

Königsberg liefert eine große Menge Hanf von vorzüglicher Güte zur Handlung. Die dasigen Sorten sind Rheinhanf, die beste Gattung, welche die Ostsee gibt. Die Bracke oder Schaue wird in dieser Stadt aufs allergenaueste angestellt, welcher Umstand für die Käufer bei einem solchen Artikel, welcher der Vermischung mehr, als ein anderer, ausgesetzt ist, sehr wichtig seyn muß. Königsberg führt viel Rheinhanf oder Rheinband nach Holland und England aus, wo man denselben mit den geringern Sorten versetzt, und hernach allerlei Tauwerk daraus verfertigt. Königsberger Schnitthanf ist an Güte nur wenig von dem vorigen unterschieden, auch bekanntlich viel besser, als der rigische Rheinband.

Schocken- oder Schuckenhanf ist ein Hanf, wovon die beste Sorte dem rigischen Reinband an die Seite gesetzt werden kann; diese Art ist schön lang und stark, und wird sehr häufig, besonders nach Frankreich, verschifft. Paßhanf königsbergisch ist eine geringere Sorte, die aber doch zuweilen recht gut ausfällt; diese wird ebenfalls nach Frankreich verfahren. Russische Hanfheede ist mehr Hanf als Heede, nur lose und wie Stricke zusammengedreht; diese wird vorzüglich nach Pommern verschickt. Kratz-Heede, ist viel schlechter als die vorige Sorte. Alle diese Sorten werden zu Königsberg nach Stein von 33 Pf. gehandelt. Riga führt ein Jahr ins andere gegen 50,000 Schiffspfund von allerlei Sorten Hanf aus, und zwar größtentheils nach England und Holland. Sein Reinband ist die beste Sorte; der Paßhanf ist voller Heede und ungebrackt. Danzig liefert Reinhanf, Schnitthanf und Schucken, vorzüglich nach Holland u. Frankreich; es handelt diesen Artikel bei Stein von 34 Pf. Frankfurt am Mayn und die umliegende Gegend liefern viel Rein-Strehn- und Spinnhanf. Schweden führt sehr viel russischen Hanf ein, welchen es hernach unter dem Namen des schwedischen wieder in Frankreich absetzt. Einige Gegenden in Nordamerika, besonders Virginien und Maryland, liefern jetzt gute Sorten Hanf, und zwar in beträchtlicher Menge, meistens nach Großbrittannien. Italien hat Hanfbau vorzüglich um Bologna; dieses Produkt wird da besonders zu allerlei Strick- und Tauwerk verarbeitet, und an den Küsten des mittelländischen Meeres abgesetzt. Die österreichischen Niederlande zeugen sehr feinen und guten Hanf, der von curischem und liefländischem Samen erhalten, und in den Manufakturen dieser Länder verarbeitet wird.

Man schätzt den perlfarbenen und silbergrauen Hanf am meisten; auch derjenige wird für gut angesehen, welcher eine grünliche Farbe hat. Aus dem von gelblicher Farbe macht man nicht viel. Uebrigens ist bei dieser Waare doch noch eher auf den Geruch, als auf die Farbe Rücksicht zu nehmen. Derjenige, welcher einen faulen, schleimigten oder warmen Geruch hat, ist schlech-

Digitized by Google

terdings zu verwerfen; derjenige hingegen ist gut, welcher einen starken Geruch hat. Es ist ein Merkmal, daß die Waare frisch und unverlegen sey. Von neuem Hanf geht in der Manufaktur nicht so viel ab. Auch beim Hecheln ist ein Unterschied. Man sieht auf diesen Umstand in den Reepschlägereien genau; denn man weiß aus Erfahrung, daß von neuem Hanf bei weitem nicht so viel Abfall ist, als vom alten. Aufbewahren muß man die Waare in trokkenen und luftigen Magazinen; auch muß von Zeit zu Zeit nachgesehen werden, ob der Hanf sich erhizt. Merkt man das mindeste davon, so muß die Waare an die Luft gebracht, die Bündchen müssen ausballirt, und gefühlt werden.

Im französischen Handel wird die Waare in Basthanf, Chanvre écru, ou Chanvre en masse, in Reinhanf, Chanvre séranсé, und in Kurzhanf, Courten, oder in Langhanf, Filasse, unterschieden. Basthanf ist noch so beschaffen, wie er aus der Breche kommt; er ist also weder geschwungen noch gehechelt. Der Reinhanf zerfällt wieder in Strehnhanf und Spinnhanf. Strehnhanf nennt man den blos geschwungenen, aber noch nicht gehechelten, dessen Kanten vorn an den Köpfen nicht gedreht, sondern kolbicht oder glatt sind. Der Spinnhanf, fr. Chanvre prêt à filer, ist gehechelter Hanf, bei dem die Kanten gedreht, u. nicht kolbicht oder glatt sind. Strehnhanf ist noch dazu nicht so fein als Spinnhanf. Man unterscheidet auch beide Gattungen in feine, Chanvre affiné, und in mittlere und gemeine, moyen et commun. Vom Spinnhanf ist die ordinäre Waare grau; die Mittelsorte etwas weiß; die feine recht weiß. Die grünlichte Schattirung schadet bei keiner Sorte etwas, denn sie zeigt frischen und festen Hanf an.

Aller Hanf wird zu Amsterdam mit 3/4 bis 1 Procent Refakzie, 1 1/2 Proc. Gutgewicht, und 2 Procent Kürzung für prompte Bezahlung, gehandelt. Ein Kühr- oder Tarameister visitirt ihn an der Stadtwaage. Der beschädigte wird ordentlich tarirt; der Beamte gibt hiervon an Käufer und Verkäufer eine Erklärung, wofür ihm jeder 5 Duiten fürs Schiffspfund zu bezahlen hat.

Auch der Same vom Hanf wird in großer Menge zum Handel gebracht, und theils zur Saat, theils zum Oelschlagen verbraucht. Riga allein schickt jährlich im Durchschnitt gegen 50,000 Tonnen Hanfsaat, so wie auch Schlagsamen, besonders nach Holland, Lübeck, Bremen, u. s. w. Auch Königsberg verschifft alle Jahre einige 1000 Last Hanfsamen, größtentheils nach Holland. Diese Waare ist in Tonnen von 2 1/2 Scheffel; 60 solcher Scheffel betragen eine Last. Der Hanfsame muß recht frisch, dabei auch wohl rein seyn. Aus dem Schlagsamen der geringern und ältern Sorten wird in Holland, den Niederlanden, Rußland und in andern Ländern viel Oel geschlagen, das in verschiedenen Manufakturen, in Seifensiedereien, u. dgl. starken Verbrauch findet. Die rigische und königsberger Hanfsaat handelt man in Holland mit 1 Proc. Gutgewicht und eben so viel Sconto.

Hänfenes Linnen, s. Hanf und Leinwand.

Hängefisch, wird in Island und in andern Gegenden der magere Dorsch genannt, weil er in eigens dazu aufgeführten Häusern zum Trocknen aufgehängt wird. Er ist wohlfeiler als Flackfisch. Man trocknet ihn blos in der Luft, ohne daß ihn die Sonne bescheinen darf, weil die Waare sonst verderben würde.

Hangmatten, fr. hamacs, ob. Branles, Matten oder Zwilliche, die auf Schiffen und in heissen Erdstrichen zu Schlafstätten dienen. Die beliebtesten unter denen, welche die verschiedenen Gegenden in Amerika liefern, sind die aus Brasilien und aus Guiana. Diese gehen in großer Menge nach den Antillen und in andere Gegenden hin. Die erstern sehen am zierlichsten aus, sind von Baumwolle, schön durchbrochen gearbeitet, und an den Rändern mit Franzen besetzt. Die von den Ufern am Amazonenfluß bis an den Oronooco sind

Digitized by Google

undurchsichtig, und sehen einem undicht geschlagenen feinen wollenen Gewebe gleich. Sie dauern auch besser, als die brasilische Sorte. Diese Art wiegt nicht über 2 Pf., jene noch einmal so viel. Die vom Orinooco sind aus Fäden von der Pittaloepflanze verfertigt.

Hanos, bei der holl. ostind. Kompagnie die zehndräthigen Atlasse mit Blumen, welche 2 Covidos breit und 45 Cob. lang sind.

Hansards, hießen in Frankreichs Koloniehandel nach Guiana eiserne und stählerne Schneidewerkzeuge, in Gestalt einer Sichel oder Hippe, aber ohne hölzerne Handgriffe, die häufig von Rouen, ꝛc. dahin verfahren wurden.

Hanvoilles, eine Art Serschen von vorzüglicher Güte, die in dem Kirchspiel dieses Namens in der ehem. Picardie gewebt werden. Man macht davon fünferlei Sorten, nämlich: Tordois, die 1/2 Stab breit liegen; Hanvoilles fortes, 7/12 Stab breit; Hanvoilles beiges, eben so breit; dergleichen mit blauen Randstreifen, petites Hanvoilles, etwas dünner und gröber. Alle sind 20 Stab lang. Es werden jährlich 6000 bis 7000 Stück über Beauvais in verschiedene Gegenden Frankreichs und nach den Kolonieen verschickt. Auch auf den Messen zu Caen, Rheims und St. Oenis wird viel davon abgesetzt.

Harbin, Hayrbin, ein halbseidenes, halbwollenes, kamelottartig gewebtes glattes Zeug, welches zuerst in England verfertigt worden ist, jetzt aber auch in Sachsen, zu Linz in Oesterreich, zu Naugedein in Böhmen u. s. w. fabrizirt wird. Es ist 15/16 leipziger Ellen breit, und dient besonders zu Frauensröcken und Sommerkleidern für Mannspersonen. Die naugedeiner Zeugfabrik liefert folgende Sorten: mittelfeine wollene Harbins, 42 Ellen lang, 3/4 Ellen breit, zu 12 1/2 Gr.; feine gewässerte Sorte, eben so breit, aber 39 Ellen lang, zu 15 Gr.; mittelfeine gewässerte, von gleicher Länge und Breite, zu 12 1/2 Gr.; extrafeine, melirte wollene Harbins, 2/3 Ellen breit und 50 E. lang, zu 14 Gr. die Elle.

Hard ware ist in England, dasselbe, was der Deutsche kurze Waaren, der Franzose aber Clincailleries nennt; also mancherlei Fabrikwaare von Stahl, Messing, Eisen, ꝛc.

Harencades, im franz. Fischhandel die Mackrelen aus Irland und von Port-Louis in Bretagne. Sie sind in Gebinden von 1000 bis 1500 Stück.

Harengus, s. Hering.

Hares, leichte Tabines oder dünne Moire, die in der Levante vorzüglich zu Frauenzimmerroben dienen.

Harfenwein, s. Frankenwein.

Harlekins, nennt man englische wollene Zeuge, die so breit wie Kalmank liegen, bunte Muster, und diese zuweilen ziemlich scheckigt haben. Man fabrizirt sie insonderheit in Yorkshire.

Harnblume, s. Frauenflachs.

Harnisch, vor Alters eine Rüstung, womit man den Leib bedeckt und sich gegen den Schuß, Hieb und Stich im Gefecht und Kriege verwahrte. Ein völliger Harnisch besteht aus verschiedenen Stücken, nämlich aus dem Helme, womit der Kopf, aus dem Bruststück, womit die Brust, und aus den Arm- und Beinschienen, womit auch diese Theile des Körpers bedeckt wurden. Es war das Werk eigener Meister, die Plattner oder Harnischmacher hießen; sie verfertigten es von Eisen und Stahl; inwendig wurde es mit Leder oder Tuch ausgefüttert. Diese Sachen sind, wie man leicht denken kann, heutzutage wenig oder gar nicht mehr im Gebrauche.

Harnkraut, s. Frauenflachs.

Harpun, ein von Eisen geschmiedeter, 6 bis 7 Fuß langer, dreieckigter Wurfspieß, der unten wie ein Pfeil zugespitzt ist. Oberwärts hat er einen Ring, woran ein Tau befestigt werden kann. Es ist ein Werkzeug, welches zum Wallfischfangen gebraucht wird.

Harraswaare, im Oesterreichischen die aus einschüriger Wolle verfertigten Tapeten und Gewebe.

Harrisay, eine Gattung ostindischer Durias, welche die dän. asiat. Kompagnie liefert; sie hält 1 3/8 Elle

in der Breite und 14 kopenhagener Ellen in der Länge.

Hartheu, ſ. Johanniskraut.

Hartriegel, Hundsbeer, (Cornus sanguinea), ein Strauch, der hie und da in Hecken, Vorhölzern, u. dgl. angetroffen wird. Seine längſten und geradeſten Schoſſen werden mit einem glühenden Drath ausgebrannt, u. zu Tabaksröhren ꝛc. angewandt. Aus den Beeren macht man ein ſehr gutes Brennöl.

Hartriegelöl ſ. Hartriegel.

Harz, (Resina) heißt im Handel überhaupt jede öligte, klebrigte Materie, die aus verſchiedenen Bäumen theils von Natur, theils durch gemachte Einſchnitte herausrinnt. Man theilt ſie in dreierlei Arten ein, nämlich 1) in flüſſige, worunter der Balſam von Mekka, Copaiba und Tolu, der Liquidambar, Terpentin, u. ſ. w. gezählt werden; 2) in feſte und harte, wozu das braune Harz, das weiſſe Harz, das Schiffspech, Maſtix, Camphor, Storax calamita, Sandarac, Benzoin, Drachenblut und mehrere ähnliche gehören; 3) in harzigte Gummiarten, dergleichen Ammoniak, Ponax, Bdellium, Sagapenum, Galbanum, Assa foetida, Elemi, Caranna, Ladanum, Sarcocolla, und mehrere andere ſind. Von allen dieſen findet man das Nöthige in eigenen Artikeln.

Unter gemeinem ſchlechthin ſogenanntem Harze verſteht man das aus Harzbäumen, beſonders von der Roth- oder Harztanne (Abies picea L.) geſammelte, hernach geſchmolzene und in Blaſen gegoſſene Harz, wie es bei uns viel aus Thüringen und aus der Grafſchaft Limpurg im fränkiſchen Kreiſe zum Handel gebracht wird. Die Leute, welche die Zubereitung dieſes Harzes im Bayreuthiſchen und an der böhmiſchen Grenze verrichten, heißen Pechſchaber, Harzreiſſer, oder Scharrer und Pecher. Von der beim Sieden und Durchlaſſen zurückgebliebenen Unreinigkeit wird Kienruß gebrannt. Man läßt das Harz noch fließend in Tonnen von etwa 100 Pf. hinein, die oben breiter und unten ſchmäler zugehen; oder in Kübelchen von 10 Pf., und ſchickt die Waare ſo zum Handel. Das Harz, welches nun von allem Unrath befreit, auch etwas durchſichtig ſeyn muß, wird, nach Verſchiedenheit ſeiner Farbe, weiſſes, gelbes oder braunes Harz genannt. Es dient beim Schiffsbau zum Verſtreichen der Gebinde, ꝛc. Man bereitet auch daraus Pech, Geigenharz, Fichtenharz, Pflaſter, Baumſalben, Balſame, u. ſ. w.

Das ausländiſche Harz zieht der deutſche Handel von Bayonne, Bourdeaux, aus Amerika oder aus England. Das erſtere unterſcheidet man in braune oder gelbe Sorte; das amerikaniſche und engliſche in ſchwarze und gelbe, von welchen die letztere die beſte und theuerſte iſt. Die engliſche Waare gilt aber noch einmal ſo viel als die amerikaniſche.

Haſe, (Lepus) ein bekanntes Thier, von dem beſonders die Bälge und Haare Gegenſtände des Handels abgeben. Der Verbrauch der Haſenbälge iſt theils zur Kürſchnerei, theils zum Hutmachen, Strumpfwirken, ꝛc. ſehr anſehnlich. Der ſtärkſte Handel hiermit wird aus Rußland und Nordamerika nach England, Holland und Deutſchland getrieben. Rußland führt über Archangel und Riga beſonders folgende Sorten aus: graue ukrainiſche Haſenfelle, ruſſiſche Ruſſue, die beſonders für die Hutfabriken taugen, und wovon das Tauſend 140 bis 150 Rubel koſtet; ſibiriſche Haſenfelle (Saize), 100 bis 110 Rubel; ein Sack lauter Haſenrücken gilt 2 Rubel und 60 Kopecken; ein ſolcher mit Haſenbäuchen, 2 Rubel; weiſſe ruſſiſche Haſenbälge, die weniger Felle enthalten, und wo auch die Bälge nicht ſo viel Haare haben, 2 Rubel und 20 Kopecken; dergleichen Bauchſtücke, 1 R. 60 K.; gelbe ruſſiſche Haſenbälge, an Rückenſtücken, der Sack 2 R.; Bauchſtücke von ſolchen, 1 R. 50 K. St. Petersburg allein ſchickt von dieſem Artikel jährlich ein paarmalhunderttauſend Stück zum Handel, und zwar größtentheils nach Holland, Hamburg, Lübeck und Oſtende. Hamburg handelt ſtark mit ruſſiſchen Haſenfellen, und verkauft ſie nach 100 Stück in Banko, die böhmiſchen u. litthauiſchen aber nach 104 Stück. Die letztern ſind um 25 Procent beſſer und theurer, als die böhmiſchen, und werden beſonders über Danzig, Königsberg

und Elbing ausgeführt. Den Sommer über geben die Haſen, ſo wie die Kaninchen, keine Bälge, die für den Hutmacher brauchbar wären, ſondern nur zur Winterszeit. Nur dann ſind ſie mit den feinen und weichen Haaren bekleidet, welche die Hutmacher gebrauchen, und in ihrer Sprache Grundhaar nennen. Die beſte Zeit zum Einkauf der böhmiſchen und mähriſchen Häſenbälge zu Leipzig und Hamburg, wo ein ſtarker Markt davon gehalten wird, iſt zu Leipzig auf der Neujahrsmeſſe, zu Hamburg gegen Lichtmeß. Dieſe gehen ſtark nach England. Die böhmiſchen und mähriſchen ſind zwar, laut einer Zollverordnung vom J. 1788, auszuführen verboten; der Schleichhandel findet aber doch ſchon Auswege dazu. Nach eigenen Verordnungen ſollte auch in Frankreich bei Strafe kein Haſenhaar zu Hüten verarbeitet werden; heutiges Tages werden indeſſen jene Gebote nicht mehr beobachtet; man ſieht vielmehr dem Werkmeiſter durch die Finger. Noch iſt auch zu merken, daß die ruſſiſchen Haſenfelle (Russaki) nur zu Pelzen gebraucht werden können, weil ſie ihre Farbe behalten; die Saizi aber verändern dieſelbe.

Haſelnuß, (Nux avellana) kommt vom wilden und zahmen Haſelnuß-Strauch (Corylus avellana L.) fr. Coudrier oder Noisettier, einer 6, 10 bis 15 Fuß hohen und insgemein vielſtämmigen Staude, welche unter das lebendige maſttragende Buſchholz gerechnet wird. Dieſes Gewächs ſucht ſich gern ſchattigte feuchte Plätze am Fuße der Berge und Hügel aus. Die Stämme davon haben eine glatte, mit weißlichten Punkten geſprenkelte Rinde, treiben ſchnell in die Höhe, und erhalten in 10 bis 15 Jahren ſchon ihre vollkommene Stärke; daher man ganz abgetriebene entblößte, oder harte Oerter, felſigte Anhöhen und verödete Striche am eheſten durch ihren Schutz wieder in Anwachs bringen, und ſo zur künftigen Beſetzung mit noch nützlichern Holzarten die erſte Vorbereitung geben kann. Das ſtärkere Holz von dieſem Gewächſe iſt ſchön weiß, geſchmeidig und weich, doch dabei härter und zäher, als das von Weiden, Linden und Pappeln; es läßt ſich deswegen zu verſchiedenen kleinen Geräthſchaften recht gut gebrauchen. Von den Zweigen erhält man zur Böttcherarbeit, zu allerhand Haus- Handwerks- Acker- und Gartengeräthe mittelmäßige und kleine Bind- und Reifſtangen, die gar gut zu gebrauchen ſind. Aus geſunden, reinen und derben Stücken werden die von Malern, Bildhauern und Goldſchmieden zum Entwurf ihrer Zeichnungen ſo geſchätzten Reißkohlen verfertigt. Auſſerdem erhält man, beſonders von ſolchen Sträuchen, die nicht gar zu dick ſtehen, die wohlſchmeckenden, öligtſüßen Nüſſe, welche theils friſch genoſſen, theils in reiner Luft ausgetrocknet und hernach verfahren werden. Man preßt daraus ein ſüßes und angenehmes Oel, deſſen Gewicht die Hälfte des Ganzen beträgt. Bis auf den Geruch hat vor dieſem Oele das beſte Mandelöl nichts voraus; daher könnte es deſſen Stelle in der Arznei ſowohl, als zu jedem andern Behuf vertreten. Wenn es ſeine Süſſigkeit verloren hat, ſo kann es zum Lampenbrennen angewendet werden.

Es gibt übrigens dreierlei Arten Haſelnüſſe nämlich die gemeinen weiſſen, die großen runden franzöſiſchen und ſpaniſchen, auch lyoner Haſelnüſſe, und die Lamperts- oder Bartnüſſe, welche auswendig eine rothe Schale haben. Von den letztern liefert beſonders Sicilien eine große Menge zur Handlung, und führt ſie häufig nach Malta, Marſeille, Genua, Livorno, Rom, Venedig und Trieſt aus. Die großen runden ſind die vorzüglichſten; dieſe Gattung iſt aber gemeiniglich mit andern, beſonders mit der länglichten untermengt. Die Gattung, welche Sicilien zeugt, beſteht in faſt runden, die der Italiener Nocciuole navigate nennt. Obgleich alle Gegenden auf der Inſel mit dieſem Gewächs angefüllt ſind, ſo werden doch die Nüſſe aus den Gebieten von Polizzi, Caſtiglione, Lingua groſſa, Tortorici und Piazza am meiſten geſchätzt. Wenn man da dieſen Artikel vortheilhaft einkaufen will, ſo muß man dem Eigenthümer ſchon im September den Auftrag geben, und ſich ausbedingen, daß dieſer die

Nüſſe im November liefere. Dann kann Jener ſeine Maasregeln bey Zeiten nehmen, und die Waare kann noch vor der Abſendung gehörig getrocknet werden. Man handelt die Nüſſe da nach Salma von 16 Tomoli, verſteht ſich aufgehäuftes Maas, oder Alla Colmata. Die Ladungen geſchehen zu Cefalu, Acquicella, unter Taormina, Caſtel d'Jaci, Catania, Terra nuova, u. a. In Frankreich liefern beſonders Aix, Graſſe, und Beziers; in Spanien aber Barcellona und Bilboa dieſen Artikel. Languedok gibt in großer Menge die Haſelnüſſe von St. Nazaire, und führt ſie über Cette und Montpellier aus. Türkiſche Haſelnüſſe bringt man in ungeheurer Menge von Kechaf und Rizee zum Handel. Der Levantiner nennt ſie Kezab Fonduk. Dieſe finden allenthalben in der Levante, ſo wie auch in den Gegenden am ſchwarzen Meere Vertrieb. Ein Theil geht auch nach den Küſten des mittelländiſchen Meeres. Unreif abgeſammelte Nüſſe werden unter dem Aufbewahren leicht ranzig, und die Kerne trocknen auch zu ſtark ein; hingegen die in ihrer vollkommnen Reife abgenommenen, laſſen ſich einige Jahre recht gut erhalten. Man hebt ſie aber am beſten in Säcken auf; denn in Kiſten von Föhren- oder Kienholz bekommen ſie einen unangenehmen Kiengeſchmack.

Haſelwurz, (Asarum, Nardus rustica, Sanguis Martis) fr. le Cabaret, wächſt an ſchattigten und bergigten Orten, beſonders um Haſelſträuchern herum. Die Wurzel iſt klein und zaſerig, ſieht braun oder grau aus, hat einen ſcharfen und widrigen Geſchmack, ſo wie auch einen nicht angenehmen Geruch. Sie wird hie und da in Apotheken zu Infuſionen angewandt; die Blätter aber bleiben weil ſie zu heftig wirken, ohne Gebrauch.

Haſendiſtel, ſ. Gänſediſtel.

Haſenklee, Haſenpfot, ſ. Kazenklee.

Haſenſprung, (Astragalus leporum) ſind die kleinen Knochen in den Hinterfüßen der Haſen, welche in der Medizin gegen vielerlei Zufälle dienen ſollen.

Haſpel, Weife iſt ein von den Drechslern verfertigtes Werkzeug, womit das geſponnene Garn in Strehnen, Zahlen, Löppe oder Stüke und in Gebinde oder Fitzen abgetheilt wird. Strehnen, Zahlen, Löppe oder Stücke ſind gleichbedeutende Größen; Gebinde oder Fitzen ſind kleinere Theile von ihnen. Insgeſammt bedeuten ſie eine gewiſſe Anzahl nicht von einander getrennter Fäden, wovon jeder dem Umfange des Haſpels gleich iſt. Die Größe der Fäden (oder der Umfang des Haſpels), ſo wie die zu einer Strehne gehörige Anzahl iſt nicht überall von einerley Art. In einigen Ländern iſt ſie durch obrigkeitlichen Befehl beſtimmt. Hat z. B. das Stück 22 Gebinde, ein Gebinde 44 Fäden, und der Faden 2 Ellen, ſo iſt ein Stück Garn 1936 Ellen lang.

Hauer, nennt man gewiſſe ſchneidende Werkzeuge, oder Säbel die ſtark nach Weſtindien gehen. In den dortigen Kaffee- und Zucker-Plantagen gebrauchen nämlich die Negerſklaven ſäbelförmige Inſtrumente, womit ſie die Kaffeebäume ausputzen, das Zuckerrohr hauen, u. ſ. w. Auch werden die Matroſen auf den Kauffartheiſchiffen mit einer Art ſolcher Hauer bewaffnet. Dieſe Säbel oder Hauer ließen die Holländer und Franzoſen ſonſt im Bergiſchen verfertigen. Weil aber dieſe Werkzeuge viel Stahl erfordern, und der Stahl im Märkiſchen wohlfeiler iſt, als im Bergiſchen, ſo hat ſich die Fabrik ins letztere Land gezogen; es werden da viele hunderttauſend Stück Hauer verfertigt, und nach gedachten Ländern ausgeführt. Dullhauer ſind eigentlich Säbel, an welche eine hölzerne Stange befeſtiget werden kann, um damit den Gipfel eines Baumes zu erreichen. Sackhauer haben den Namen von der Scheide, welche dabei geliefert wird. Schiffhauer ſind förmliche Säbel, mit einem ſchlechten Handgriffe oder Gefäße.

Hauſen, (Huso) der größte unter den Flußfiſchen, welcher unter das Geſchlecht der Störe gehört. Er wird am häufigſten in Rußland und Ungarn gefangen. Seine Haut iſt glatt, weißlich und ohne Schuppen. Er iſt mit einer Lunge verſehen, und hat auf jeder Seite

Digitized by Google

ein Luftloch. Auch hat er keine Knochen oder Gräten, ausgenommen im Kopfe; anstatt des Rückgrades aber einen grossen, hohlen Knorpel. Er wird oft bis 25 Schuh lang, und bis 15 Centner schwer gefangen. Der Hausen, den Ungarn liefert, kommt aus dem schwarzen Meere in die Donau; er schwimmt da oft 400 bis 500 Meilen den Strom hinauf, und läßt sich sogar bei Raab und Presburg sehen. Die eigentliche Ursache, weswegen der Fisch eine so weite Reise unternimmt, sind nach neueren Beobachtungen gewisse Würmer, derer sich das Thier durch das Schwimmen gegen den Strom zu entledigen sucht. Die beste Zeit, ihn da zu fangen, dauert vom May bis in den Weinmonat; nachher trifft man ihn nicht mehr in der Donau an. Der erste beträchtliche Fang ist bei Paksch, sodann bei Földwar, Tollna und Bellie wo die Drau in die Donau fällt. Der ungarische Hausen wird sowohl frisch als gesalzen, und hernach in Fässer geschlagen, häufig im Lande und auswärts abgesetzt. Das Fleisch von diesem Fische ist besonders zart und schmackhaft; gebraten kommt es dem Kalbfleische sehr gleich. In Rußland heißt diese Art Beluga oder Beluschina; sie wird besonders im Uralflusse im Monat Jannar gefangen. Die Fischerei wird durch einen Kanonenschuß eröffnet, worauf sich die uralskischen Kosacken versammeln, die Fischereiordnung vorlesen hören, und dann nach den Stellen, wo sie fischen wollen, hineilen. Wegen der Ueberfälle der benachbarten Kirgisen, sind die Fischer bewaffnet und mit Gewehr versehen. Nur solche Kosacken, die im Dienste des Landesherrn stehen, dürfen da fischen, auch darf Niemand von diesen einen Gehülfen mitbringen. Zur Fischerei finden sich die Kaufleute fast aus allen Gegenden des russischen Reichs ein, und erhandeln für baare Bezahlung die frischen oder gesalzenen Fische, den Störrogen und die Hausenblase. Des Winters werden die Fische hart gefroren verführt; im Herbst und Frühling aber salzt man sie mit Landessalz stark ein, und versendet sie so. Aus dem Rogen der Störe und Hausen wird am Ural, so wie um Astrakan und an den Ufern der Wolga- und Jaikflüsse, der bekannte Kawiar, russisch Ikra, verfertigt. Man kratzt diesen mit hölzernen Messern reinlich ab, übertrocknet ihn, worauf er stark gesalzen, gepreßt und in Fässer geschlagen wird. Nach einigen Monaten ist die Waare zum Verfahren tauglich. Sie findet besonders in Italien Absatz, und wird in Rußland bei Pud gehandelt. St. Petersburg schickt hiervon alle Jahre im Durchschnitt 10 bis 12000 Pud, theils nach dem Sunde, theils nach Italien und England. Auch die Türken machen in den Gegenden am schwarzen Meere Kawiar, der unter dem Namen Bottarga im Morgenlande Vertrieb findet. Er ist in Blasen, und schlechter als die erstere Art.

Hausenblase, (Ichtyocol'a, Colla piscium) franz. Colle de poisson, russisch Carock, wird aus der Schwimmblase des vorgenannten und einiger andern Arten Fische, die unter das Geschlecht der Störe gehören, nicht nur in Rußland, sondern auch in Ungarn in großer Menge zubereitet. Die russische Sorte wird bei der Handlung weit höher geschätzt, als die andere. Der Unterschied der Güte liegt vermuthlich an der bessern Zurichtung. Die russische Waare ist in kleinen Bügeln, dabei schön weiß und klar; die ungarische hingegen ist noch einmal so groß und dick, auch gelb oder bräunlich von Farbe, und gar nicht klar. Die letztere Gattung wird von den polnischen Juden bei ganzen Wagen nach Breslau, Leipzig und Frankfurt an der Oder gebracht. Die erstere Gattung geht von Archangel und St. Petersburg vorzüglich nach England, Holland, Frankreich, dem Sunde, Lübeck, ꝛc. Die beste sieht gelbweiß aus, ist hell, als wenn sie Fett oder Oel in sich hätte; dagegen die schlechte schmuzzig und trübe aussieht. Die gute löset sich im Kochen leicht auf, dagegen die schlechte nicht gänzlich zergeht, und so lange sie warm ist, einen Fischgeruch gibt. Schlechte Hausenblase wird von den Gedärmen des Hausenfisches, die gute aber von der Blase selbst verfertiget. Die gute gleicht daher einer aufgerollten Blase; der Ueberschlag derselben ist eben und glatt. An den schlechten

aber iſt er gemeiniglich kraus, und mehrere Stücke ſind eingewickelt. Wenn auch einige Stücke davon durch die Hitze gefärbt worden ſind, ſo ſind ſie es doch nicht ganz; auch fallen ſie nicht klar aus. Die ruſſiſche Hauſenblaſe iſt in Ballen von 10 Pud od. in Tonnen von 12 bis 14 Pud. Der Pud von der beſten Sorte gilt gewöhnlich 38 bis einige 40 Rubel. Die Lackirer und Maler brauchen dieſe Waare zu ihren feinen Leimfarben; die Seidenweber, Serſchen- und Gazemacher, um ihren Geweben Steife und Glanz zu geben; die Weinhändler, um die trübgewordenen Weine wieder aufzuklären. Auch in Apotheken wird die Hauſenblaſe zu allerhand Zubereitungen, inſonderheit zu Pflaſtern, Mundleim, u. dergl. angewandt. Sie löſet ſich im Waſſer völlig auf, und macht daſſelbe ſo ſchleimig, daß man damit gut leimen, ſie in Formen bringen, auch zum Abguß der Bilder und Münzen gebrauchen kann. Die Hauſenblaſe, welche zur Arznei beſtimmt wird, ſoll nicht zu ſehr ins Gelbe fallen, ſondern in feſten, weiſſen, halbdurchſichtigen, cylinderförmigen kleinen Stritzeln oder Kränzen gewunden ſeyn. Man macht jetzt in Rußland, und zwar zu Gurjew-Gorodek, am Uralfluß, gekochte Hauſenblaſe, die, wenn ſie gut iſt, klar wie Bernſtein ausſieht. Dieſe iſt ſtatt des Mundleims zu gebrauchen. Aber zum Klären der Getränke taugt die andere oder umgekochte Gattung beſſer. Sie kömmt in Tafeln zum Handel. Beim Einkauf der Hauſenblaſe pflegt man die Gebinde ſtürzen zu laſſen, weil man ſonſt leicht betrogen werden kann.

Hauslauch, Hauswurz, (Sedum sempervirens, Sedum acre, Vel minus vermiculatum) fr. la grande joubarbe. Von dieſer Pflanze gibt es unterſchiedliche Arten. Die eßbare mit ſüßen Blättern wird unter den Salat genommen. Sedum acre, la vermiculaire brulant, pain l'oiseau, oder Mauerpfeffer, wird als Brechmittel in der Medizin angewandt. Von den andern Sorten werden beſonders die Blätter zum Blaſenziehen, wider wackelnde Zähne, und dgl. gebraucht.

Haut-brion, eine der vorzüglichſten Sorten von den rothen bourdaurer Weinen, die häufig nach Deutſchland, Holland und ins nördliche Europa verfahren wird. Die älteren Sorten, welche ſich ſchon lange abgelegen haben, ſind vorzüglicher, als die neuen, und ſtehen auch 10 bis 20 p. C. höher im Preiſe.

Häute, fr. les peaux, nennt man im Handel die Bedeckung der großen Thiere, z. E. der Ochſen, Küne, Pferde, Bären, Löwen u. ſ. w., ſo lange, als noch Haare daran ſitzen. Man unterſcheidet ſie in grüne, die erſt abgezogen worden ſind, und ſo von der Hand weg verkauft werden; in eingeſalzene, die mit Alaun, Salpeter Seeſalz, Soda u. dergl. eingeſprengt werden, damit ſie nicht verderben, wenn ſie etwa, noch ehe ſie gegerbt worden ſind, verfahren werden ſollen; ferner in getrocknete, die man in der Luft oder Sonne gedörrt hat. Man ſchätzt dieſe Häute mehr oder weniger, je nachdem ſie ſchön ausſehen, ſchwer, geſchnitten, oder mit Köpfen verſehen ſind. Die braſilianiſchen mit Köpfen ſind die ſchwerſten; auf dieſe folgen die Havannahäute. Geſalzene holländiſche Ochſenhäute wiegen 64 bis 70 Pf.; Kühhäute 5 oder 6 Pf. weniger. Die von York und Dublin, ſowohl Sommer- als Herbſtgut, ſind eingeſalzen 60 bis 75 Pf. ſchwer, und werden bei 100 Pf. gehandelt. Ochſenhäute von Buenos Ayres wiegen 18, 20, 30, 40 bis 44 Pf., und ſind getrocknet; dieſe zieht man in Menge von London und Cadix. Caracquiſches Gut hält 16 bis 25 Pf. Die von Cuba und Jamaika ſind 20 Procent ſchlechter und wohlfeiler; ſie halten 22 bis 38 Pf. im Gewicht, und ſind gedörrt. Cadix inſonderheit ſchickt ſehr viele rohe Häute nach Rouen, Marſeille und Oſtende. Man handelt da dieſen Artikel zu 3 bis 6 Piaſter, die 35 Pf. St. Domingohäute ſind ebenfalls getrocknet, und nur 16 bis 22 Pf. ſchwer. Mit polniſchen Häuten treiben Königsberg, Danzig und Breslau einen anſehnlichen Handel, und zwar die beiden erſtern nach auswärtigen Gegenden, Breslau hingegen läßt ſie in ſeinen eigenen Fabriken verarbeiten. Königsberg liefert getrocknete Och-

senhäute, erste Sorte von 30 bis 32 Pf. im Gewicht; zweite Sorte von 27 bis 29; dritte von 24 bis 26; vierte von 21 bis 23; endlich die fünfte von 19 bis 20 Pf. im Gewicht; und Kühhäute zu 15 bis 16 Pf. schwer. Auch Dänemark, besonders Jütland, und andere nordische Länder, schicken eine grose Menge roher Häute zum Handel. Seehundshäute sind ein Artikel, der nicht sonderlich geachtet wird; sie sind daher wohlfeil, und gelten z. E. in Holland nur 10 bis 12 Stüver; zu Kopenhagen gar nur 16 bis 24 Schilling dänisch. Indessen finden sie doch auch ihre Anwendung. Büffelshäute liefert Konstantinopel in grosser Menge, besonders nach Frankreich und Italien; nicht weniger Küh- und Ochsenhäute. Rehhäute erhalten wir vornehmlich aus Charlestown in Karolina; Rennthierhäute aus Schweden, u. s. w. Rindshäute von Tunis wiegen 24 bis 25 Pf.; die kleinern 15 bis 18; die von Palermo und aus Sardinien 22 bis 24; die von der barbarischen Küste, von Tetuan, Salee, Tagada, Saphis und Tanger, 12, 20, 30 bis 40 Pf.

Haute-lisse-tapeten, sind gewürkte Tapeten von sehr verschiedener Art, Geschmack und Zeichnung. Sie sind eine der ältesten Manufakturen in Europa. Schon vor Jahrhunderten waren sie in Brabant und England sehr im Gange. Sie wurden nachher in Frankreich, besonders durch treffliche Zeichnungen verschönert, und endlich auch hie und da in Deutschland, besonders in Wien und Berlin, eingeführt. Man unterscheidet die Tapeten überhaupt in Haute-lisse- und Basse-lisse-arbeiten. Erstere, die man auch hochschäftige Tapeten nennt, sind von senkrecht aufgebäumter Kette: die andern aber, nämlich die tiefschäftigen, haben eine waagrechtliegende Kette. Die Haute-lisse-Waare wird heutzutage seltener gemacht, als die andere, weil sie mehr Umstände erfordert, und weil man die Basse-lisse mit geringerm Kostenaufwande, mit weniger Mühe, und doch eben so schön ausführen kann. Die Manufaktur war eigentlich in den vormaligen österreichisch. Niederlanden recht zu Hause, besonders in Brüssel, wo man die verschiedenen Artikel nach den Zeichnungen der berühmtesten Meister, und mit äusserstem Fleiße und gröster Akkuratesse verfertigte. Von den schönsten Stücken im Geschmack eines Teniers, Wauvermanns, rc., gilt die Quadratelle 20 bis 25 fl.; kleine Stücke zu Tischdecken von eben dieser Art 110 fl. Wechselgeld, u. s. w. In Frankreich liefert die Gobelinsmanufaktur die schönste und vollkommenste Arbeit dieser Art; hierauf folgt die zu Aroupais, hernach die von Aubusson in Auvergne und Felletin in Haute-Marche. Die Tapeten der beiden lestern Orte heißen auch Tapisseries d'Auvergne. Zu Felletin führt man ländliche Gegenstände, zu Aubusson Personenabbildungen am besten aus. Die Arbeiten sind aber jezt nur in basselisse. Die flandersche Arbeit ist vorzüglicher, als die französische, die der Gobelins ausgenommen. Brüssel, Antwerpen, Oudenarde, Rossel, Dornick, Brügge und Valenciennes sind die Oerter, welche die besten Manufakturen in diesem Fache besitzen; die beiden erstern vorzüglich. Auch die englischen Basselisse-Arbeiten sind beliebt. Die gewöhnliche Höhe der Haute- und Basselissegewebe beträgt 2, 2 1/4, 2 1/2, 2 2/3, 2 3/4, 3, 3 1/4 bis 3 1/2 pariser Stab. In Auvergne macht man auch solche unter 2 Stab. Die gewöhnliche Waare wird nach Stab, die feine nach ganzen Garnituren gehandelt. Haute-lisse heißen auch zu Amiens in den dasigen Manufakturen die Zeuge, welche entweder ganz von Seide gewebt werden, oder wo nur die Kette von Seide, der Einschlag aber von Wolle gemacht wird. Sie dienen ebenfalls zu Tapeten.

Hautformen, sind Formen des Goldschlägers, welche aus der obern Haut des Mastdarms der Ochsen (den Goldschlägerhäutchen) zubereitet und mit in Weingeist aufgelöstem Gewürz überzogen sind; s. Goldschlägerhäutchen.

Haut-pais, eine ordinaire Gattung der Weine von Bourdeaux, welche besonders nach Holland geht. Es gibt sowohl rothe als weisse. Denselben Namen führen eigentlich alle die Sorten,

nicht einfach die Wasser, sondern Wasserdämpfe, die sich in der Atmosphäre verdichten, um dann als Regen, Schnee, Hagel, Thau, Reif, Nebel, Wolken, Gewitter, Wetterleuchten, Donner, Blitz, Sturm, Orkan, Wasserhose, Regenbogen, Hof, Nebensonnen, Nebenmonde, Kometen, Sternschnuppen, Feuerkugeln, Nordlicht, Luftschiffahrt, Luftreise, Luftballon, Luftschiff, Luftschiffer, Luftschiffahrt, Luftschiffahrtskunde, Luftschiffahrtskunst, Luftschiffahrtswissenschaft, Luftschiffahrtswissenschaftler, Luftschiffahrtswissenschaftlerin, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnen, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaft, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerin, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnen, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaft, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerin, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnen, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaft, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerin, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnen, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaft, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerin, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnen, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaft, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerin, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnen, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaft, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerin, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnen, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaft, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerin, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnen, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaft, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerin, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnen, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaft, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerin, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnen, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaft, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerin, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnen, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaft, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerin, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnen, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaft, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerin, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnen, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaft, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerin, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnen, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaft, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerin, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnen, Luftschiffahrtswissenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaftlerinnenschaft, Luftschiffahrtswissenschaftlerinn

fung des zähen Schleims, u. dergl. gebraucht.

Hede, Werg, der Abfall oder die kurzen Fasern, welche man beym Hecheln des Flachses erhält. Man verspinnt sie noch zu grober Leinwand; man gebraucht sie zum Ausstopfen ꝛc. Nach der Feinheit des Flachses, wovon sie herrührt, gibt es auch Hede von verschiedenen Graden der Feinheit und Tauglichkeit.

Heedebaumwolle. Das Material hierzu ist rohe, grobe und graue Flachsheede, welche zuerst ganz wie andere Wolle gekratzt wird. Die dadurch erhaltenen Blätter werden in einer gewöhnlichen mit Kalkwasser verstärkten Aschenlauge (doch mehr als das Garn) abgekocht und auf den Bleichplatz gelegt, wo jedes Blatt in zwei Hälften getheilt, ausgebreitet, und fleisig mit Wasser begossen und umgewandt wird. Nachher wird die Heede wie die Wolle mit Stöcken geschlagen, und aufs neue gekratzt, welches man so oft wiederholt, bis sie die gehörige Beschaffenheit erhalten hat. Eine solche Manufaktur zu Heedebaumwolle ist unter andern bei Holzmünden. Das meiste davon wird unter den Barchent verarbeitet, der davon eine wollichte und glänzende Oberfläche bekömmt.

Hefen, (Faeces,) fr. Lie, bekanntlich eine dicke und schwere Materie, die sich in den Bier- und Weingefäßen auf den Grund setzt, und von Bäckern zum Auftreiben des Teigs, von Bier- und Essigbrauern, von Branntweinbrennern ꝛc. zur Beförderung des Gährens unter der Bierwürze ꝛc. verbraucht wird. In Ungarn, Frankreich, am Rhein ꝛc. brennt man vielen Branntwein aus Weinhefen, und verhandelt ihn. Von den Weinhefen wird in Frankreich, besonders in Bourgogne, eine Asche zubereitet, von der unter dem Namen Cendre gravelée, den sie im Handel führt, wie auch unter dem Artikel Asche, das Mehrere zu lesen ist. Auch brennt man in Franken und in einigen andern Gegenden aus den Weinhefen das Frankfurter Schwarz für die Kupferdrucker.

Heide, Heidekraut, (Erica vulgaris) fr. Bruyère, ein sehr gemeines Gewächs, das auf trockenen, sandigen, rauhen und unfruchtbaren Stellen hervorkommt, und sich durch den Samen und die Wurzeln so schnell und häufig umher verbreitet, daß ganze weitläuftige Strecken Landes damit angefüllt werden, die davon den Namen Heiden erhalten. Obschon es, wie alles niedrige Erdholz, den jungen Baumanflug und alle Besamung verhindert, und folglich unter das Unkraut gezählt wird, so hat es doch auch wieder seinen Nutzen. Im Winter gibt es auf den Nothfall ein Futter für das Schaaf- und Rindvieh; auch ist es in dieser Jahrszeit die Nahrung des Rothwildes. Die Schaafe der berühmten lüneburger Heide, die gesünder, fetter und wollichter als andere Schaafe sind, nähren sich größtentheils von den Keimen dieses Strauchs; auch wird daselbst von den zähen und biegsamen Zweigen des Heidekrautes eine Art Kehrbesen gemacht, die man nach Hamburg und Holland verführt. Die Heidegegenden sind für die Bienenzucht gut; es wird da viel Wachs und Honig gesammelt. Ausserdem taugt das Heidekraut auch zum Ledergerben, wird in nördlichen Ländern zur Bedeckung der Häuser, und in Schottland statt des Strohes in den Bettsäcken gebraucht.

Heidehonig, s. Honig.

Heidekorn, Buchweizen, (Fagopyrum, Frumentum saracenicum, fr. Blé noir, eine Art Getreide, welche auch auf geringen und sandigen Aeckern häufig gebauet wird, obgleich sie vorzüglich einen nicht allzufesten Boden verlangt. Sie geräth besonders in Innerösterreich, Schlesien, Pommern, Brandenburg, Preussen, Polen, ꝛc. sehr gut; hat länglichte, eckigte, mit schwarzen Schalen bedeckte Körner, die ein schönes weisses Mehl geben, beinahe wie der Weizen, aber doch etwas magerer, und minder schmackhaft. Dieses Mehl wird zuweilen mit zu Brod gebraucht, besonders hie und da in Italien, vorzüglich im Toskanischen. Am häufigsten verfertigt man vom Heidenkorn auf Mühlen, durch Abstoßung der Hülsen, eine bekannte Grütze, welche in der Haus- und Landwirthschaft, auf Schiffen, u. s. w.

Digitized by Google

häufig verspeist wird. Man handelt sie bei Tonnen, Scheffel und Viertel. Sie muß schön rein, recht gröblich, und nicht dumpfig seyn. Das Mehl vom Heidekorn läßt sich sehr langsam und schwer trocknen Das Brod davon sieht schwärzlich aus. Das Heidekorn wird auch in manchen Gegenden der Neumark zum Getränke angewandt. Das Mehl braucht man auch zu Lagerbier, dem es eine ins Rothe fallende Farbe, und einen angenehm süßlichen Geschmack gibt.

Heidelbeeren, Bickbeeren, (Myrtillis) fr. Myrtilles, Airelles, engl. black-whorts, sind von zweierlei Gattung, nämlich eigentliche Heidelbeeren, auch Bick- oder Pickbeeren, die der Blaubeerstrauch oder schwarze Besingstrauch (Vaccinium Myrtillus L.) liefert; oder rothe Heidelbeeren, auch Preußelbeeren, von Vaccinium vitis idaea. Die Pflanze wird bei uns oft in den Heiden, Gebirgen, stark bemoosten nassen Böden und flachen Sümpfen angetroffen. Sie ist eines der kleinsten, dauerhaftesten, und durch die zähe, dünne, kriechende und faserige Wurzel ausnehmend wuchernden Erdhölzer. Blätter und Blumen brechen im May hervor. Die eine Gattung enthält dunkelblaue oder schwärzlich runde Beeren, die im Julius reifen und zu Markte gebracht werden. Man speist sie wegen ihres angenehmen süßsäuerlichen Geschmacks häufig, und zwar gewöhnlich mit Milch und Zucker. Durch die Gährung läßt sich ein guter Branntwein daraus machen. Die gedörrten Heidelbeeren werden in Menge nach Frankreich geschickt, wo man sie zum Färben und Anmachen der Weine gebrauchen soll So viel ist gewiß, daß der nachgemachte Pontak von denselben die Farbe und den anziehenden Geschmack bekommt. Auch in der Färbekunst finden sie ihre Anwendung. In der Gegend um Haarburg werden im Julius und August ganze Schiffsladungen dieser Waare nach Hamburg und Altona übergeführt Der Saft von den frischen Beeren gibt mit Alaun eine schöne violette Farbe, womit in Schweden Strümpfe gefärbt werden. Ungekochte Wolle wird davon blau, wenn man dem Safte, ausser Alaun, noch etwas Kupferschlag beimischt; und dunkelblau, wenn Galläpfel hinzukommen. Mit ungelöschtem Kalk, Grünspan und Salmiak gibt der Heidelbeer-Saft durchs Einkochen eine gute Purpurfarbe für die Maler. Ausserdem ist die Pflanze sammt der nachfolgenden Gattung bei gewissen Arten der Gerberei zu gebrauchen. wenn sie sich wohl ausgewachsen hat. Die Blätter und jungen Sprößlinge werden, besonders wenn sie noch jung, folglich scharf, sauer und herb sind in der Medizin als ein Aufguß, oder auch zu Dekokten, gebraucht. Auch die Früchte wendet man, ihrer kühlenden, den Skorbut und die Fäulniß dämpfenden Eigenschaft wegen, in Apotheken an. Der Preußelbeerstrauch wächst in hochliegenden gebirgigten Gegenden; er ist kaum eine Spanne oder einen Fuß hoch; seine abwechselnd gestellten, immer grünen Blätter sind dem Burbaum ziemlich ähnlich. Er trägt rothe, saftige. im September und Oktober reifende Beeren, die von säuerlich bitterm Geschmacke, und so gegessen werden; wenn man sie aber mit Essig einlegt, oder über gelindem Feuer bratet, hernach mit Wein, Zucker und Gewürzen einmacht, so geben sie eine stärkende, angenehme und gesunde Speise. Nach solcher Zubereitung pflegt man sie hie und da Tonnenweise zu verschicken. Sie sind besonders den Winter über bei frischem Braten und andern Speisen wohl zu genießen. Die Blätter werden von Manchen zu Thee aufgegossen. Der eingesottene Saft hat dieselben Eigenschaften, wie die zuerst genannte Art Beeren; er ist aber doch in Apotheken nicht gebräuchlich.

Heidenwundkraut, Goldruthe, Fallkraut, Güldenwundkraut, (Solidago virga aurea L.) fr. la verge d'or, ein in unsern Fichtenheiden, auch andern schattigten aber unfruchtbaren und trockenen Waldungen, ingleichem an bessern grasreichern Orten in den Sommer- und Herbstmonaten häufig blühendes Staudengewächs, das zur Arznei gebraucht wird. Seine Wurzel ist beständig, holzig, fasericht, und macht, ohne auszulaufen, in einem gemäßigten Boden sehr große Stöcke. Die

Wurzelblätter sind länglichtrund zugespitzt, und mit langen Stielen versehen, am Stengel aber schmäler, und am Rande ohne Kerb. Die einfachen, biegsamen, fast eckigten und etwas rauhen Hauptstengel geben nach der Länge aus den Winkeln der Blätter sehr lange, dichte, vielblütige und traubige Blumenstiele mit gelben Blumen. Die Pflanze hat einen gelinden, anziehenden und zugleich gemäßigten, bittern Geschmack, so daß man sie für ein an Bestandtheilen und Eigenschaften dem Sanickel am nächsten kommendes Mittel halten kann. Die Blätter und auch die Blüten werden gebraucht.

Heidemanchester, ein ordinäres wollenes Zeug, das im Lünneburgischen aus der Wolle der Heideschnucken verfertigt wird.

Heideschnucken ist eine kleine Art Schaafe, die in den Märkischen, Westphälischen, Lüneburgischen, Bremischen, Jütländischen und andern Heidegegenden häufig gehalten wird. Sie nähren sich zum Theil von dem gemeinen Heidekraut, und tragen reichlich Wolle. Diese Wolle nennt man in Bremen und der ganzen umliegenden Gegend Glattwolle, im Münsterschen Maywolle. Die ganz kurze von der zweyten Schur heißt Herbstwolle. Man hat diese Wolle von dreyerley Farbe: schwarze (welche gewöhnlich am theuersten bezahlt, meistens nach Frankreich und England versandt, dort aber nur zur Sahlleiste an feinen Tüchern gebraucht wird), weiße und graue. Aus der letztern verfertigt man im Lüneburgischen den Heidenmanchester. Die schwarze Wolle heißt in Frankreich Laine d'Autriche oder Bruyères, in England Estridge wool, bey den deutschen Wollhändlern aber, wie die übrige, Bremer Wolle.

Heil aller Schäden, s. Sanickel.

Heil aller Welt, s. Ehrenpreis und Mistel.

Heilig Holz, s. Franzosenholz.

Heilgenbilder werden in Nürnberg, Fürth und Augsburg in Menge, theils von Papier mit unächtem Golde bedruckt, theils von Hausenblase (Hausenbilder), illuminirt, vergoldet, fein ausgeschnitten, in großer Menge verfertigt. Sie gehen von da nach mehreren Gegenden Deutschlands, Italiens, der Schweiz ꝛc., vorzüglich aber durch Polen, Rußland, Mittel-Asien bis an die chinesische Tartarey.

Heiligergeistwein, s. Frankenwein.

Heilwurzel, s. Eibisch.

Heinrich, guter, s. Allgut.

Helentum, s. Alant.

Helfenbein, s. Elfenbein.

Heliotropium, s. Jaspis.

Heliotropium majus, s. Skorpionkraut.

Helleborus, s. Nießwurz.

Helmkraut, Fieberkraut, (Scutellaria galericulata L.) mit lanzenförmigen gekerbten Blättern, in deren Winkeln blaue Blumen sitzen. Das Kraut ist von einer ausdauernden Pflanze, die an Teichen und in den Gräben wächst. Es riecht nach Knoblauch, und schmeckt bitter. Es dient gegen das dreitägige Fieber, weswegen es auch Tertianaria genannt wird. Die Abkochung wird gegen die Bräune empfohlen.

Helmontsche Seife, s. Seife.

Hemder, fr. chemises, sind bekannte Kleidungsstücke, die allenthalben sowohl von den reichsten und wohlhabensten, als auch von den gemeinsten Leuten zur Bedeckung des Körpers gebraucht werden. Mit ganz fertigen leinwandenen Hemdern treiben besonders Laval in Frankreich, Schmideberg, Landshut, Hirschberg und andere Oerter im schlesischen Gebirge, einen sehr ansehnlichen Handel, und zwar das erste Land nach Spanien und den französischen Kolonien; die andern Oerter nach Spanien, Amerika, u. s. w. Dieser Artikel ist in England und noch einigen andern Ländern Kontreband. Auch aus Ostindien bringen die Kompagnieen fertige Hemder für die Matrosen und Schiffsleute zum Verkauf. Da diejenigen welche diese Waare verfertigen lassen, gemeiniglich ihre Abschnittlinge und Leinwandreste dabei unterzubringen suchen, so hat man wohl Ursache, beim Einkauf auf der Hut zu seyn, wenn man nicht Hemder von ungleicher und mangelhafter Lein-

wand bekommen will. Blaue Hemder für Matrosen gehen in Menge nach der Sklavenküste, nach Westindien, u. s. w. Nach der Levante werden vornehmlich seidene Hemder, so wie auch baumwollene, die in den Bädern vom Frauenzimmer gebraucht werden, ausgeführt.

Hepatica alba, s. Leberkraut.

Hepatica nobilis, s. Edelleberkraut.

Hepatica stellata, s. Waldmeister.

Heracleum, s. Bärenklau.

Herba apoplectica, s. Je länger je lieber.

Herba benedicta, s. Caryophyllata.

Herba perforata, s. Johanniskraut.

Herba regia, s. Beifuß.

Herba sacra, s. Eisenkraut.

Herba Solis, s. Johanniskraut.

Herbstrosen, s. Pappeln.

Herforder Leinen, eine grobe westphälische Leinwand, die besonders nach Holland und Hamburg, und von da weiter nach Amerika geht. Man verkauft sie nach 100 doppelten Ellen, die etwa 4 3/4 bis 5 1/2 Thaler Banko gelten.

Hering, (Harengus) fr. le harang, ein bekannter Zugfisch, der in unzähligen Schaaren und mit einer erstaunlichen Schnelligkeit fortzieht, und sehr häufig gefangen wird. Um Johannis findet er sich an den schottischen Küsten ein, zieht von da nach den englischen Küsten hinunter, und begibt sich gegen das Ende des Jahrs nach den irländischen Dünen; hernach zieht er zum Laichen wieder höher nach Norden, wo er bis ins folgende Jahr bleibt. Der Fisch wird vornehmlich in der Nordsee in ausserordentlicher Menge gefangen, hernach eingesalzen und in der ganzen Welt verfahren. Man fängt den Hering auch hie und da in der Ostsee, an den Küsten von Dänemark, Norwegen, Schweden, Gothland, u. s. w. Dieser ist aber gegen die Sorten, welche an den englischen Küsten gefischt werden, nur schlecht und mager. Der in der Zuidersee gefangene wird zu Bückling zubereitet und geräuchert.

Die Heringsfischerei ist schon vor vielen 100 Jahren ein Hauptnahrungszweig der Flammländer gewesen. Von diesen erhielten ihn die Seeländer, und ein Einwohner von Biervliet, mit Namen Wilhelm Beuckels, erfand im Jahr 1416 das Kaaken oder Einsalzen, wodurch der Zweig erst recht empor kam. Die holländische Fischerei geschieht an den Küsten von Großbrittannien bei York, Scarborough, auf der Höhe von Yarmouth, Hitland, Fairhill, Böckenes, u. s. w. so wie auch in der Nähe der holländischen Küste selbst. Der Fisch, welcher an der Küste von Nordfolk und in der Nachbarschaft von Yarmouth gefangen wird, ist von vorzüglicher Güte. In guten Jahren wimmelt es in diesen Gegenden von Fischen. Der Fang geschieht von Johannis an bis Jakobi, und zwar vom 24sten Juny bis zum 25sten July und so fort bis in den Herbstmonat. Vor Johannisnacht dürfen die Buisen oder Hucker ihre Netze nicht auswerfen, welches Gesetz genau beobachtet wird. Die Eintheilung dieser Fischerei ist folgende: vom 24sten Juny bis den 25sten July wird bei Fairhill, Hitland ꝛc. gefischt, von der zuletzt gedachten Zeit bis den 14ten September bei Bockenes oder Seveniot; vom 14ten Sept. bis zum 2[illegible]ten Nov. in dem tiefen Wasser ostwärts Yarmouth; vom 25. Nov. bis um Lichtmeß, weiterhin bei Yarmouth und Nordfolk.

Bekanntlich ist die Härings-Fischerei in vorigen Zeiten für Holland ein höchst vortheilhaftes Gewerbe gewesen. Weil sie an den englischen Küsten geschehen mußte, so wollten die Engländer das Geschäft gar oft den Holländern verwehren. Im Friedensschluß vom Jahr 1674 wurde endlich der Streit beigelegt; man erlaubte den Holländern, daß sie in Zukunft ungehindert fischen, sich aber 10 Meilen von der Küste entfernt halten sollten. Die zum Fange ausgerüsteten Fahrzeuge werden Buisen oder Hucker genannt. Die holländischen sind gemeiniglich 24 bis 30 Last groß, und mit 10 bis 14 Mann besetzt. Der Steuermann bekömmt 5 fl. von jeder Last Heringe; die andere Mann-

schaft fährt auf Wochenlohn. Jede Buise führt an Fischereigeräthen gegen 45 Netze bei sich. Eine solche Buise kostet neu in Holland 5 bis 9000 fl.; die Ausrüstung auf 3 Reisen beinahe eben so viel. Solcher Fahrzeuge wurden vormals in Holland alle Jahre gegen 1000 ausgerüstet; vor wenigen Jahren kaum noch der 5te oder 6te Theil, weil bald andere Nationen, besonders in Schweden, Dänemark und Irland, sich sehr stark auf diese Fischerei legten. Schweden schickte mehr Schiffe als Holland auf diesen Fang aus, und die Waare, die man aus diesem Lande erhielt, besserte sich von einem Jahre zum andern.

Emden in Ostfriesland hat seit 1770 angefangen, eine Heringsfischerei einzurichten, die, da sie gewissermaßen durch ein Monopol begünstiget war, merkliche Fortschritte gewann, und Heringe lieferte, die den holländischen nicht viel nachgaben. Die emdener Fischerei versorgte die königl. preuss. märkischen Provinzen, das Magdeburgische, Halberstädtische und andere Gegenden an der Elbe mit diesem Artikel. Auch Altona brachte es mit diesem Industriezweige weiter, seitdem die Fischerei für Rechnung des Landesherrn mit Ernst und zweckmäßig betrieben wurde. Die dasigen Heringe werden unter dem Namen der Flämischen verfahren, und sind eben so zugerichtet, sortirt und gebracht, wie die holländischen, auch in eben solchen Gebinden von Eichenholze. Nur sind die dänischen Heringe etwas kleiner, welches daher kommt, daß viele schon vor Johannis gefangen werden, wo der Fisch noch nicht die gehörige Größe hat. England, das durch seine bequeme Lage, und andere vorzügliche Hülfsmittel im Stande wäre, es darin allen andern Nationen zuvorzuthun, wird jetzt ebenfalls in diesem Fache thätiger, und rüstet stärker wie sonst auf diesen Fang aus, und zwar gegen 400 Schiffe. In Frankreich rüsten besonders Dieppe, Fecamp, Dünkirchen und noch einige andere Häfen auf diese Fischerei aus. Sie liefern jedoch jährlich nur 60 bis 70,000 Tonnen, also noch kein Viertel von der Quantität, die im Lande verbraucht wird. Auch gehen blos die Buisen, welche von Dieppe und Dünkirchen auf diesen Fang ausgeschickt werden, bis in die Gegenden, wo der Fisch die gehörige Güte hat, nämlich bis an die englischen Küsten; die andern bleiben im Kanale und bringen da nur geringere Heringe auf. Die franz. Buisen liefern ihre Fische ungebracht. Erst in den Häfen werden sie sortirt, und in Tonnen gepackt. Man kann sich leicht vorstellen, wie sehr das der Waare nachtheilig seyn muß.

Die holländischen Buisen sind dreimastig, nicht übersetzt, haben ein Verdeck, hinten und vorn eine Kajüte, wovon die letztere zur Küche gebraucht wird. Sie führen einige kleine Kanonen, und die Mannschaft ist mit Handgewehr versehen. Wenn sie an Ort und Stelle angekommen sind, und alles gehörig in Bereitschaft gesetzt worden ist, so geht die Fischerei an. Bei Sonnenuntergange wirft man die Netze aus, und am folgenden Morgen eine Stunde oder ein paar nach Sonnenaufgang zieht man sie wieder heraus, worauf denselben ganzen Tag nicht weiter gefischt wird. Dies verbietet sich freilich schon von selbst, denn das, was in einer einzigen Nacht gefangen wird, gibt alle Hände voll zu thun. Das Netz besteht aus 50 bis 60 Wänden; es erfodert Zeit und Mühe, ehe es von der Spille in die See gebracht werden kann. Damit man die Stelle kenne, wo es liegt, und damit es auch nicht sinke, so sind überall kleine Tonnen daran festgemacht. Damit sich ferner die Netze nicht in einander verwickeln, so müssen die Buisen so weit eine von der andern sich ablegen, daß jede ihren Zug frei u. ungehindert behält. Das Netz, welches mit Fischen angefüllt ist, dient der Buise seiner Schwere wegen gleichsam zum Anker. Wenn es nun des Morgens wieder eingenommen wird, welches etwa um 5 oder 6 Uhr geschieht, so kostet dies wohl 3 Stunden Arbeit, worauf jeder von der Mannschaft das seinige zu thun findet, um die Heringe zu kaaken, (das heißt, ihm das Eingeweide unter der Kehle auszuschneiden), in

Heinrich von Lippe, mit welchem sich der Bischof Hermann von Osnabrück, der Graf Adolph von Schaumburg und Andere verbanden, um ihn zu bekriegen. Dieser Krieg dauerte bis 1256, wo endlich ein Vergleich zu Stande kam, durch welchen Bernhard die Grafschaft Lippe behielt, aber dem Bischofe Hermann die Stadt Lippstadt und das Land Erwitte abtreten mußte. Bernhard starb 1265 und hinterließ drei Söhne, Simon, Otto und Hermann, welche die Grafschaft Lippe unter sich theilten. Simon erhielt das Land Detmold, Otto das Land Brake und Hermann das Land Lippe. Simon starb 1277 und hinterließ einen Sohn, Bernhard, welcher 1301 starb und Simon, welcher 1344 starb. Dieser hinterließ drei Söhne, Simon, Otto und Bernhard, welche 1358 die Grafschaft Detmold unter sich theilten. Simon erhielt das Land Detmold, Otto das Land Brake und Bernhard das Land Lippe. Simon starb 1363 und hinterließ drei Söhne, Simon, Otto und Bernhard, welche 1365 die Grafschaft Detmold unter sich theilten. Simon erhielt das Land Detmold, Otto das Land Brake und Bernhard das Land Lippe. Simon starb 1365

ring wird in Holland nach Lasten zu so und so viel Gulden gehandelt; so auch der Tiefwasserhering. Die vorher erwähnten 4 Brände gehen nach Pfunden vlämisch. Vor- oder Großhering heißt hier derjenige welcher zu früh gefangen ist; diese Gattung darf nicht zu Markte gebracht werden. In Holland wird die gute oder schlechte Beschaffenheit der verschiedenen Sorten Heringe, durch Puik, Wrack und Wrackswrack, ausgedrückt. Durch die erstere Benennung versteht mar gute und untadelhafte Waare; durch die zweite solche, die mangelhaft ist, das heißt, wo in den Tonnen Beschädigte, Ausschußheringe, oder einige ohne Köpfe sich mit befinden. Die schlechteste Sorte endlich nennt man Wrackswrack, und den Hering selbst Stank, welches so viel bedeuten soll, daß er nichts taugt, und nur von geringem Werthe ist. Jede von diesen Sorten hat wieder ihr besonderes Unterscheidungszeichen. Zu Amsterdam wird auf den Heringstonnen das Stadtwappen eingebrannt; im Hamburg aber und an einigen andern Orten werden noch mehr Umstände dabei gemacht. Uebrigens sind die Unterscheidungszeichen die nachfolgenden; wobei jedoch zu merken, daß der äusserste große Zirkel den Boden der Tonne anzeigt.

Maickens.

Maickenswrack.

oder

Maickenswrackswrack.

Vollhering.

Vollheringswrack.

oder

Vollheringswrackswrack.

Wenn gar nichts auf der Tonne steht, so ist Stankhering darin. Die Gesellschaft der Schonenfahrer pflegte beim Hamburger Rathe um diese Ziehung des vollen Zirkels anzusuchen; dies war eine hergebrachte Gewohnheit. Man nannte es den Zuzug. Das Ansuchen wurde hernach gewährt, wenn zuvor zwei große Schüsseln mit Heringen aufs Rathhaus gebracht worden und die Waare für gut erkannt war. Diese Tonne aber wurde zum Geschenk vertheilt. Der Zuzug nun, welcher die guten und vollen Heringe anzeigte stand so:

Hierauf, (nämlich nachdem man den Zuzug erhalten hatte) bezeichnete man mit diesen Zeichen:

den Vollheringswrack.

Wrackswrack.

oder

Stankhering.

Der Brandhering hat, wie schon gesagt, das Wappen derjenigen Stadt in Holland, wo er gepackt worden ist, auf den Tonnen eingebrannt, nebst einem doppelten Zirkel; neben diesem wird zu Hamburg noch ein zweiter gezogen, doch so, daß er jenen nicht berührt; z. E. wie hier steht:

Die Heringsfischerei wird jetzt in Holland am stärksten von den Einwohnern in Enckhuisen, aus de Ryp in Nordholland und an der Maas zu Vlaardingen, Maasfluis ꝛc. betrieben. Ihre Heringe werden unter allen am höchsten geschätzt, und halten sich auch am längsten. Die englischen kommen in der Güte weder jenen noch den ostfriesischen gleich.

Ausser diesen Häringen erhält die Handlung noch viele fette oder große berger, drontheimische, aalburger und schottische Heringe. Von diesen geht viel über Danzig und Thoren nach Polen. Sie sind zwar groß, aber trokken, und kommen im Geschmack den holländischen lange nicht bei, woran die fehlerhafte Behandlung beim Einsalzen, Kaaken, und das schlechte Holz, das zu den Gebinden genommen wird, u. dgl. Schuld haben mö-

Digitized by Google

gen, Freundschaft mit ihnen zu machen, und Gemeinschaft mit ihnen zu haben, und sollen sie Niemand, weder Heiden noch Juden, weder Christen noch Ketzer, weder Pfaffen noch Laien, weder Edelleute noch Unedelleute, weder Bürger noch Bauern, weder Freunde noch Feinde, weder Arme noch Reiche, weder Frauen noch Jungfrauen, weder Knechte noch Mägde, weder Kinder noch Alte, weder Pfaffen noch Nonnen, weder Mönche noch Laienbrüder, weder Priester noch Kleriker, weder Pfarrer noch Kapläne, weder Bischöfe noch Prälaten, weder Kardinäle noch Päpste, weder Kaiser noch Könige, weder Herzoge noch Fürsten, weder Grafen noch Herren, weder Ritter noch Knechte, weder Amtleute noch Vögte, weder Schultheißen noch Richter, weder Meier noch Hofmeister, weder Schaffner noch Kellner, weder Schenken noch Truchsessen, weder Marschalle noch Kämmerer, weder Hofgesinde noch Landgesinde, weder Schmiede noch Wagner, weder Schneider noch Schuster, weder Weber noch Bader, weder Koch noch Metzger, weder Gärtner noch Fischer, weder Jäger noch Vogelsteller, weder Hirten noch Schäfer, weder Müller noch Müllerknechte, weder Zöllner noch Mautner, weder Kaufleute noch Krämer, weder Wechsler noch Geldwechsler, weder Juden noch Jüdinnen, weder Ketzer noch Ketzerinnen, weder Wucherer noch Wucherinnen, weder Spielleute noch Spielfrauen, weder Gaukler noch Gauklerinnen, weder Huren noch Hurenwirthe, weder Ehebrecher noch Ehebrecherinnen, weder Diebe noch Diebinnen, weder Räuber noch Räuberinnen, weder Mörder noch Mörderinnen, weder Meineidige noch Meineidinnen, weder Verräther noch Verräthinnen, weder Verläumder noch Verläumderinnen, weder Lügner noch Lügnerinnen, weder Gotteslästerer noch Gotteslästerinnen, weder Heiligenschänder noch Heiligenschänderinnen, weder Kirchenräuber noch Kirchenräuberinnen, weder Brandstifter noch Brandstifterinnen, weder Aufrührer noch Aufrührerinnen, weder Empörer noch Empörerinnen, weder Verschwörer noch Verschwörerinnen, weder Zwietrachtstifter noch Zwietrachtstifterinnen, weder Ehrabschneider noch Ehrabschneiderinnen, weder Gewaltthäter noch Gewaltthäterinnen, weder Landfriedensbrecher noch Landfriedensbrecherinnen, weder Gottesfeinde noch Gottesfeindinnen, weder Kirchenfeinde noch Kirchenfeindinnen, weder Pfaffenfeinde noch Pfaffenfeindinnen, weder Ordensfeinde noch Ordensfeindinnen, weder Klosterfeinde noch Klosterfeindinnen, weder Nonnenfeinde noch Nonnenfeindinnen, weder Mönchsfeinde noch Mönchsfeindinnen, weder Laienbrüderfeinde noch Laienbrüderfeindinnen, weder Priesterfeinde noch Priesterfeindinnen, weder Klerikerfeinde noch Klerikerfeindinnen, weder Pfarrerfeinde noch Pfarrerfeindinnen, weder Kaplanfeinde noch Kaplanfeindinnen, weder Bischofsfeinde noch Bischofsfeindinnen, weder Prälatenfeinde noch Prälatenfeindinnen, weder Kardinalsfeinde noch Kardinalsfeindinnen, weder Papstfeinde noch Papstfeindinnen, weder Kaiserfeinde noch Kaiserfeindinnen, weder Königsfeinde noch Königsfeindinnen, weder Herzogsfeinde noch Herzogsfeindinnen, weder Fürstenfeinde noch Fürstenfeindinnen, weder Grafenfeinde noch Grafenfeindinnen, weder Herrenfeinde noch Herrenfeindinnen, weder Ritterfeinde noch Ritterfeindinnen, weder Knechtsfeinde noch Knechtsfeindinnen, weder Amtmannsfeinde noch Amtmannsfeindinnen, weder Vogtsfeinde noch Vogtsfeindinnen, weder Schultheißenfeinde noch Schultheißenfeindinnen, weder Richterfeinde noch Richterfeindinnen, weder Meierfeinde noch Meierfeindinnen, weder Hofmeisterfeinde noch Hofmeisterfeindinnen, weder Schaffnerfeinde noch Schaffnerfeindinnen, weder Kellnerfeinde noch Kellnerfeindinnen, weder Schenkenfeinde noch Schenkenfeindinnen, weder Truchsessenfeinde noch Truchsessenfeindinnen, weder Marschallsfeinde noch Marschallsfeindinnen, weder Kämmererfeinde noch Kämmererfeindinnen, weder Hofgesindefeinde noch Hofgesindefeindinnen, weder Landgesindefeinde noch Landgesindefeindinnen, weder Schmiedsfeinde noch Schmiedsfeindinnen, weder Wagnerfeinde noch Wagnerfeindinnen, weder Schneiderfeinde noch Schneiderfeindinnen, weder Schusterfeinde noch Schusterfeindinnen, weder Weberfeinde noch Weberfeindinnen, weder Badersfeinde noch Badersfeindinnen, weder Kochfeinde noch Kochfeindinnen, weder Metzgerfeinde noch Metzgerfeindinnen, weder Gärtnerfeinde noch Gärtnerfeindinnen, weder Fischerfeinde noch Fischerfeindinnen, weder Jägerfeinde noch Jägerfeindinnen, weder Vogelstellerfeinde noch Vogelstellerfeindinnen, weder Hirtenfeinde noch Hirtenfeindinnen, weder Schäferfeinde noch Schäferfeindinnen, weder Müllerfeinde noch Müllerfeindinnen, weder Müllerknechtfeinde noch Müllerknechtfeindinnen, weder Zöllnerfeinde noch Zöllnerfeindinnen, weder Mautnerfeinde noch Mautnerfeindinnen, weder Kaufmannsfeinde noch Kaufmannsfeindinnen, weder Krämerfeinde noch Krämerfeindinnen, weder Wechslerfeinde noch Wechslerfeindinnen, weder Geldwechslerfeinde noch Geldwechslerfeindinnen, weder Judenfeinde noch Judenfeindinnen, weder Ketzerfeinde noch Ketzerfeindinnen, weder Wucherfeinde noch Wucherfeindinnen, weder Spielmannsfeinde noch Spielmannsfeindinnen, weder Gauklerfeinde noch Gauklerfeindinnen, weder Hurenfeinde noch Hurenfeindinnen, weder Hurenwirthfeinde noch Hurenwirthfeindinnen, weder Ehebrecherfeinde noch Ehebrecherfeindinnen, weder Diebsfeinde noch Diebsfeindinnen, weder Räuberfeinde noch Räuberfeindinnen, weder Mörderfeinde noch Mörderfeindinnen, weder Meineidigenfeinde noch Meineidigenfeindinnen, weder Verräthfeinde noch Verräthfeindinnen, weder Verläumderfeinde noch Verläumderfeindinnen, weder Lügnerfeinde noch Lügnerfeindinnen, weder Gotteslästererfeinde noch Gotteslästererfeindinnen, weder Heiligenschänderfeinde noch Heiligenschänderfeindinnen, weder Kirchenräuberfeinde noch Kirchenräuberfeindinnen, weder Brandstifterfeinde noch Brandstifterfeindinnen, weder Aufrührerfeinde noch Aufrührerfeindinnen, weder Empörerfeinde noch Empörerfeindinnen, weder Verschwörerfeinde noch Verschwörerfeindinnen, weder Zwietrachtstifterfeinde noch Zwietrachtstifterfeindinnen, weder Ehrabschneiderfeinde noch Ehrabschneiderfeindinnen, weder Gewaltthäterfeinde noch Gewaltthäterfeindinnen, weder Landfriedensbrecherfeinde noch Landfriedensbrecherfeindinnen, weder Gottesfeindfeinde noch Gottesfeindfeindinnen, weder Kirchenfeindfeinde noch Kirchenfeindfeindinnen, weder Pfaffenfeindfeinde noch Pfaffenfeindfeindinnen, weder Ordensfeindfeinde noch Ordensfeindfeindinnen, weder Klosterfeindfeinde noch Klosterfeindfeindinnen, weder Nonnenfeindfeinde noch Nonnenfeindfeindinnen, weder Mönchsfeindfeinde noch Mönchsfeindfeindinnen, weder Laienbrüderfeindfeinde noch Laienbrüderfeindfeindinnen, weder Priesterfeindfeinde noch Priesterfeindfeindinnen, weder Klerikerfeindfeinde noch Klerikerfeindfeindinnen, weder Pfarrerfeindfeinde noch Pfarrerfeindfeindinnen, weder Kaplanfeindfeinde noch Kaplanfeindfeindinnen, weder Bischofsfeindfeinde noch Bischofsfeindfeindinnen, weder Prälatenfeindfeinde noch Prälatenfeindfeindinnen, weder Kardinalsfeindfeinde noch Kardinalsfeindfeindinnen, weder Papstfeindfeinde noch Papstfeindfeindinnen, weder Kaiserfeindfeinde noch Kaiserfeindfeindinnen, weder Königsfeindfeinde noch Königsfeindfeindinnen, weder Herzogsfeindfeinde noch Herzogsfeindfeindinnen, weder Fürstenfeindfeinde noch Fürstenfeindfeindinnen, weder Grafenfeindfeinde noch Grafenfeindfeindinnen, weder Herrenfeindfeinde noch Herrenfeindfeindinnen, weder Ritterfeindfeinde noch Ritterfeindfeindinnen, weder Knechtsfeindfeinde noch Knechtsfeindfeindinnen, weder Amtmannsfeindfeinde noch Amtmannsfeindfeindinnen, weder Vogtsfeindfeinde noch Vogtsfeindfeindinnen, weder Schultheißenfeindfeinde noch Schultheißenfeindfeindinnen, weder Richterfeindfeinde noch Richterfeindfeindinnen, weder Meierfeindfeinde noch Meierfeindfeindinnen, weder Hofmeisterfeindfeinde noch Hofmeisterfeindfeindinnen, weder Schaffnerfeindfeinde noch Schaffnerfeindfeindinnen, weder Kellnerfeindfeinde noch Kellnerfeindfeindinnen, weder Schenkenfeindfeinde noch Schenkenfeindfeindinnen, weder Truchsessenfeindfeinde noch Truchsessenfeindfeindinnen, weder Marschallsfeindfeinde noch Marschallsfeindfeindinnen, weder Kämmererfeindfeinde noch Kämmererfeindfeindinnen, weder Hofgesindefeindfeinde noch Hofgesindefeindfeindinnen, weder Landgesindefeindfeinde noch Landgesindefeindfeindinnen, weder Schmiedsfeindfeinde noch Schmiedsfeindfeindinnen, weder Wagnerfeindfeinde noch Wagnerfeindfeindinnen, weder Schneiderfeindfeinde noch Schneiderfeindfeindinnen, weder Schusterfeindfeinde noch Schusterfeindfeindinnen, weder Weberfeindfeinde noch Weberfeindfeindinnen, weder Badersfeindfeinde noch Badersfeindfeindinnen, weder Kochfeindfeinde noch Kochfeindfeindinnen, weder Metzgerfeindfeinde noch Metzgerfeindfeindinnen, weder Gärtnerfeindfeinde noch Gärtnerfeindfeindinnen, weder Fischerfeindfeinde noch Fischerfeindfeindinnen, weder Jägerfeindfeinde noch Jägerfeindfeindinnen, weder Vogelstellerfeindfeinde noch Vogelstellerfeindfeindinnen, weder Hirtenfeindfeinde noch Hirtenfeindfeindinnen, weder Schäferfeindfeinde noch Schäferfeindfeindinnen, weder Müllerfeindfeinde noch Müllerfeindfeindinnen, weder Müllerknechtfeindfeinde noch Müllerknechtfeindfeindinnen, weder Zöllnerfeindfeinde noch Zöllnerfeindfeindinnen, weder Mautnerfeindfeinde noch Mautnerfeindfeindinnen, weder Kaufmannsfeindfeinde noch Kaufmannsfeindfeindinnen, weder Krämerfeindfeinde noch Krämerfeindfeindinnen, weder Wechslerfeindfeinde noch Wechslerfeindfeindinnen, weder Geldwechslerfeindfeinde noch Geldwechslerfeindfeindinnen, weder Judenfeindfeinde noch Judenfeindfeindinnen, weder Ketzerfeindfeinde noch Ketzerfeindfeindinnen, weder Wucherfeindfeinde noch Wucherfeindfeindinnen, weder Spielmannsfeindfeinde noch Spielmannsfeindfeindinnen, weder Gauklerfeindfeinde noch Gauklerfeindfeindinnen, weder Hurenfeindfeinde noch Hurenfeindfeindinnen, weder Hurenwirthfeindfeinde noch Hurenwirthfeindfeindinnen, weder Ehebrecherfeindfeinde noch Ehebrecherfeindfeindinnen, weder Diebsfeindfeinde noch Diebsfeindfeindinnen, weder Räuberfeindfeinde noch Räuberfeindfeindinnen, weder Mörderfeindfeinde noch Mörderfeindfeindinnen, weder Meineidigenfeindfeinde noch Meineidigenfeindfeindinnen, weder Verräthfeindfeinde noch Verräthfeindfeindinnen, weder Verläumderfeindfeinde noch Verläumderfeindfeindinnen, weder Lügnerfeindfeinde noch Lügnerfeindfeindinnen, weder Gotteslästererfeindfeinde noch Gotteslästererfeindfeindinnen, weder Heiligenschänderfeindfeinde noch Heiligenschänderfeindfeindinnen, weder Kirchenräuberfeindfeinde noch Kirchenräuberfeindfeindinnen, weder Brandstifterfeindfeinde noch Brandstifterfeindfeindinnen, weder Aufrührerfeindfeinde noch Aufrührerfeindfeindinnen, weder Empörerfeindfeinde noch Empörerfeindfeindinnen, weder Verschwörerfeindfeinde noch Verschwörerfeindfeindinnen, weder Zwietrachtstifterfeindfeinde noch Zwietrachtstifterfeindfeindinnen, weder Ehrabschneiderfeindfeinde noch Ehrabschneiderfeindfeindinnen, weder Gewaltthäterfeindfeinde noch Gewaltthäterfeindfeindinnen, weder Landfriedensbrecherfeindfeinde noch Landfriedensbrecherfeindfeindinnen, weder Gottesfeindfeindfeinde noch Gottesfeindfeindfeindinnen, weder Kirchenfeindfeindfeinde noch Kirchenfeindfeindfeindinnen, weder Pfaffenfeindfeindfeinde noch Pfaffenfeindfeindfeindinnen, weder Ordensfeindfeindfeinde noch Ordensfeindfeindfeindinnen, weder Klosterfeindfeindfeinde noch Klosterfeindfeindfeindinnen, weder Nonnenfeindfeindfeinde noch Nonnenfeindfeindfeindinnen, weder Mönchsfeindfeindfeinde noch Mönchsfeindfeindfeindinnen, weder Laienbrüderfeindfeindfeinde noch Laienbrüderfeindfeindfeindinnen, weder Priesterfeindfeindfeinde noch Priesterfeindfeindfeindinnen, weder Klerikerfeindfeindfeinde noch Klerikerfeindfeindfeindinnen, weder Pfarrerfeindfeindfeinde noch Pfarrerfeindfeindfeindinnen, weder Kaplanfeindfeindfeinde noch Kaplanfeindfeindfeindinnen, weder Bischofsfeindfeindfeinde noch Bischofsfeindfeindfeindinnen, weder Prälatenfeindfeindfeinde noch Prälatenfeindfeindfeindinnen, weder Kardinalsfeindfeindfeinde noch Kardinalsfeindfeindfeindinnen, weder Papstfeindfeindfeinde noch Papstfeindfeindfeindinnen, weder Kaiserfeindfeindfeinde noch Kaiserfeindfeindfeindinnen, weder Königsfeindfeindfeinde noch Königsfeindfeindfeindinnen, weder Herzogsfeindfeindfeinde noch Herzogsfeindfeindfeindinnen, weder Fürstenfeindfeindfeinde noch Fürstenfeindfeindfeindinnen, weder Grafenfeindfeindfeinde noch Grafenfeindfeindfeindinnen, weder Herrenfeindfeindfeinde noch Herrenfeindfeindfeindinnen, weder Ritterfeindfeindfeinde noch Ritterfeindfeindfeindinnen, weder Knechtsfeindfeindfeinde noch Knechtsfeindfeindfeindinnen, weder Amtmannsfeindfeindfeinde noch Amtmannsfeindfeindfeindinnen, weder Vogtsfeindfeindfeinde noch Vogtsfeindfeindfeindinnen, weder Schultheißenfeindfeindfeinde noch Schultheißenfeindfeindfeindinnen, weder Richterfeindfeindfeinde noch Richterfeindfeindfeindinnen, weder Meierfeindfeindfeinde noch Meierfeindfeindfeindinnen, weder Hofmeisterfeindfeindfeinde noch Hofmeisterfeindfeindfeindinnen, weder Schaffnerfeindfeindfeinde noch Schaffnerfeindfeindfeindinnen, weder Kellnerfeindfeindfeinde noch Kellnerfeindfeindfeindinnen, weder Schenkenfeindfeindfeinde noch Schenkenfeindfeindfeindinnen, weder Truchsessenfeindfeindfeinde noch Truchsessenfeindfeindfeindinnen, weder Marschallsfeindfeindfeinde noch Marschallsfeindfeindfeindinnen, weder Kämmererfeindfeindfeinde noch Kämmererfeindfeindfeindinnen, weder Hofgesindefeindfeindfeinde noch Hofgesindefeindfeindfeindinnen, weder Landgesindefeindfeindfeinde noch Landgesindefeindfeindfeindinnen, weder Schmiedsfeindfeindfeinde noch Schmiedsfeindfeindfeindinnen, weder Wagnerfeindfeindfeinde noch Wagnerfeindfeindfeindinnen, weder Schneiderfeindfeindfeinde noch Schneiderfeindfeindfeindinnen, weder Schusterfeindfeindfeinde noch Schusterfeindfeindfeindinnen, weder Weberfeindfeindfeinde noch Weberfeindfeindfeindinnen, weder Badersfeindfeindfeinde noch Badersfeindfeindfeindinnen, weder Kochfeindfeindfeinde noch Kochfeindfeindfeindinnen, weder Metzgerfeindfeindfeinde noch Metzgerfeindfeindfeindinnen, weder Gärtnerfeindfeindfeinde noch Gärtnerfeindfeindfeindinnen, weder Fischerfeindfeindfeinde noch Fischerfeindfeindfeindinnen, weder Jägerfeindfeindfeinde noch Jägerfeindfeindfeindinnen, weder Vogelstellerfeindfeindfeinde noch Vogelstellerfeindfeindfeindinnen, weder Hirtenfeindfeindfeinde noch Hirtenfeindfeindfeindinnen, weder Schäferfeindfeindfeinde noch Schäferfeindfeindfeindinnen, weder Müllerfeindfeindfeinde noch Müllerfeindfeindfeindinnen, weder Müllerknechtfeindfeindfeinde noch Müllerknechtfeindfeindfeindinnen, weder Zöllnerfeindfeindfeinde noch Zöllnerfeindfeindfeindinnen, weder Mautnerfeindfeindfeinde noch Mautnerfeindfeindfeindinnen, weder Kaufmannsfeindfeindfeinde noch Kaufmannsfeindfeindfeindinnen, weder Krämerfeindfeindfeinde noch Krämerfeindfeindfeindinnen, weder Wechslerfeindfeindfeinde noch Wechslerfeindfeindfeindinnen, weder Geldwechslerfeindfeindfeinde noch Geldwechslerfeindfeindfeindinnen, weder Judenfeindfeindfeinde noch Judenfeindfeindfeindinnen, weder Ketzerfeindfeindfeinde noch Ketzerfeindfeindfeindinnen, weder Wucherfeindfeindfeinde noch Wucherfeindfeindfeindinnen, weder Spielmannsfeindfeindfeinde noch Spielmannsfeindfeindfeindinnen, weder Gauklerfeindfeindfeinde noch Gauklerfeindfeindfeindinnen, weder Hurenfeindfeindfeinde noch Hurenfeindfeindfeindinnen, weder Hurenwirthfeindfeindfeinde noch Hurenwirthfeindfeindfeindinnen, weder Ehebrecherfeindfeindfeinde noch Ehebrecherfeindfeindfeindinnen, weder Diebsfeindfeindfeinde noch Diebsfeindfeindfeindinnen, weder Räuberfeindfeindfeinde noch Räuberfeindfeindfeindinnen, weder Mörderfeindfeindfeinde noch Mörderfeindfeindfeindinnen, weder Meineidigenfeindfeindfeinde noch Meineidigenfeindfeindfeindinnen, weder Verräthfeindfeindfeinde noch Verräthfeindfeindfeindinnen, weder Verläumderfeindfeindfeinde noch Verläumderfeindfeindfeindinnen, weder Lügnerfeindfeindfeinde noch Lügnerfeindfeindfeindinnen, weder Gotteslästererfeindfeindfeinde noch Gotteslästererfeindfeindfeindinnen, weder Heiligenschänderfeindfeindfeinde noch Heiligenschänderfeindfeindfeindinnen, weder Kirchenräuberfeindfeindfeinde noch Kirchenräuberfeindfeindfeindinnen, weder Brandstifterfeindfeindfeinde noch Brandstifterfeindfeindfeindinnen, weder Aufrührerfeindfeindfeinde noch Aufrührerfeindfeindfeindinnen, weder Empörerfeindfeindfeinde noch Empörerfeindfeindfeindinnen, weder Verschwörerfeindfeindfeinde noch Verschwörerfeindfeindfeindinnen, weder Zwietrachtstifterfeindfeindfeinde noch Zwietrachtstifterfeindfeindfeindinnen, weder Ehrabschneiderfeindfeindfeinde noch Ehrabschneiderfeindfeindfeindinnen, weder Gewaltthäterfeindfeindfeinde noch Gewaltthäterfeindfeindfeindinnen, weder Landfriedensbrecherfeindfeindfeinde noch Landfriedensbrecherfeindfeindfeindinnen, weder Gottesfeindfeindfeindfeinde noch Gottesfeindfeindfeindfeindinnen, weder Kirchenfeindfeindfeindfeinde noch Kirchenfeindfeindfeindfeindinnen, weder Pfaffenfeindfeindfeindfeinde noch Pfaffenfeindfeindfeindfeindinnen, weder Ordensfeindfeindfeindfeinde noch Ordensfeindfeindfeindfeindinnen, weder Klosterfeindfeindfeindfeinde noch Klosterfeindfeindfeindfeindinnen, weder Nonnenfeindfeindfeindfeinde noch Nonnenfeindfeindfeindfeindinnen, weder Mönchsfeindfeindfeindfeinde noch Mönchsfeindfeindfeindfeindinnen, weder Laienbrüderfeindfeindfeindfeinde noch Laienbrüderfeindfeindfeindfeindinnen, weder Priesterfeindfeindfeindfeinde noch Priesterfeindfeindfeindfeindinnen, weder Klerikerfeindfeindfeindfeinde noch Klerikerfeindfeindfeindfeindinnen, weder Pfarrerfeindfeindfeindfeinde noch Pfarrerfeindfeindfeindfeindinnen, weder Kaplanfeindfeindfeindfeinde noch Kaplanfeindfeindfeindfeindinnen, weder Bischofsfeindfeindfeindfeinde noch Bischofsfeindfeindfeindfeindinnen, weder Prälatenfeindfeindfeindfeinde noch Prälatenfeindfeindfeindfeindinnen, weder Kardinalsfeindfeindfeindfeinde noch Kardinalsfeindfeindfeindfeindinnen, weder Papstfeindfeindfeindfeinde noch Papstfeindfeindfeindfeindinnen, weder Kaiserfeindfeindfeindfeinde noch Kaiserfeindfeindfeindfeindinnen, weder Königsfeindfeindfeindfeinde noch Königsfeindfeindfeindfeindinnen, weder Herzogsfeindfeindfeindfeinde noch Herzogsfeindfeindfeindfeindinnen, weder Fürstenfeindfeindfeindfeinde noch Fürstenfeindfeindfeindfeindinnen, weder Grafenfeindfeindfeindfeinde noch Grafenfeindfeindfeindfeindinnen, weder Herrenfeindfeindfeindfeinde noch Herrenfeindfeindfeindfeindinnen, weder Ritterfeindfeindfeindfeinde noch Ritterfeindfeindfeindfeindinnen, weder Knechtsfeindfeindfeindfeinde noch Knechtsfeindfeindfeindfeindinnen, weder Amtmannsfeindfeindfeindfeinde noch Amtmannsfeindfeindfeindfeindinnen, weder Vogtsfeindfeindfeindfeinde noch Vogtsfeindfeindfeindfeindinnen, weder Schultheißenfeindfeindfeindfeinde noch Schultheißenfeindfeindfeindfeindinnen, weder Richterfeindfeindfeindfeinde noch Richterfeindfeindfeindfeindinnen, weder Meierfeindfeindfeindfeinde noch Meierfeindfeindfeindfeindinnen, weder Hofmeisterfeindfeindfeindfeinde noch Hofmeisterfeindfeindfeindfeindinnen, weder Schaffnerfeindfeindfeindfeinde noch Schaffnerfeindfeindfeindfeindinnen, weder Kellnerfeindfeindfeindfeinde noch Kellnerfeindfeindfeindfeindinnen, weder Schenkenfeindfeindfeindfeinde noch Schenkenfeindfeindfeindfeindinnen, weder Truchsessenfeindfeindfeindfeinde noch Truchsessenfeindfeindfeindfeindinnen, weder Marschallsfeindfeindfeindfeinde noch Marschallsfeindfeindfeindfeindinnen, weder Kämmererfeindfeindfeindfeinde noch Kämmererfeindfeindfeindfeindinnen, weder Hofgesindefeindfeindfeindfeinde noch Hofgesindefeindfeindfeindfeindinnen, weder Landgesindefeindfeindfeindfeinde noch Landgesindefeindfeindfeindfeindinnen, weder Schmiedsfeindfeindfeindfeinde noch Schmiedsfeindfeindfeindfeindinnen, weder Wagnerfeindfeindfeindfeinde noch Wagnerfeindfeindfeindfeindinnen, weder Schneiderfeindfeindfeindfeinde noch Schneiderfeindfeindfeindfeindinnen, weder Schusterfeindfeindfeindfeinde noch Schusterfeindfeindfeindfeindinnen, weder Weberfeindfeindfeindfeinde noch Weberfeindfeindfeindfeindinnen, weder Badersfeindfeindfeindfeinde noch Badersfeindfeindfeindfeindinnen, weder Kochfeindfeindfeindfeinde noch Kochfeindfeindfeindfeindinnen, weder Metzgerfeindfeindfeindfeinde noch Metzgerfeindfeindfeindfeindinnen, weder Gärtnerfeindfeindfeindfeinde noch Gärtnerfeindfeindfeindfeindinnen, weder Fischerfeindfeindfeindfeinde noch Fischerfeindfeindfeindfeindinnen, weder Jägerfeindfeindfeindfeinde noch Jägerfeindfeindfeindfeindinnen, weder Vogelstellerfeindfeindfeindfeinde noch Vogelstellerfeindfeindfeindfeindinnen, weder Hirtenfeindfeindfeindfeinde noch Hirtenfeindfeindfeindfeindinnen, weder Schäferfeindfeindfeindfeinde noch Schäferfeindfeindfeindfeindinnen, weder Müllerfeindfeindfeindfeinde noch Müllerfeindfeindfeindfeindinnen, weder Müllerknechtfeindfeindfeindfeinde noch Müllerknechtfeindfeindfeindfeindinnen, weder Zöllnerfeindfeindfeindfeinde noch Zöllnerfeindfeindfeindfeindinnen, weder Mautnerfeindfeindfeindfeinde noch Mautnerfeindfeindfeindfeindinnen, weder Kaufmannsfeindfeindfeindfeinde noch Kaufmannsfeindfeindfeindfeindinnen, weder Krämerfeindfeindfeindfeinde noch Krämerfeindfeindfeindfeindinnen, weder Wechslerfeindfeindfeindfeinde noch Wechslerfeindfeindfeindfeindinnen, weder Geldwechslerfeindfeindfeindfeinde noch Geldwechslerfeindfeindfeindfeindinnen, weder Judenfeindfeindfeindfeinde noch Judenfeindfeindfeindfeindinnen, weder Ketzerfeindfeindfeindfeinde noch Ketzerfeindfeindfeindfeindinnen, weder Wucherfeindfeindfeindfeinde noch Wucherfeindfeindfeindfeindinnen, weder Spielmannsfeindfeindfeindfeinde noch Spielmannsfeindfeindfeindfeindinnen, weder Gauklerfeindfeindfeindfeinde noch Gauklerfeindfeindfeindfeindinnen, weder Hurenfeindfeindfeindfeinde noch Hurenfeindfeindfeindfeindinnen, weder Hurenwirthfeindfeindfeindfeinde noch Hurenwirthfeindfeindfeindfeindinnen, weder Ehebrecherfeindfeindfeindfeinde noch Ehebrecherfeindfeindfeindfeindinnen, weder Diebsfeindfeindfeindfeinde noch Diebsfeindfeindfeindfeindinnen, weder Räuberfeindfeindfeindfeinde noch Räuberfeindfeindfeindfeindinnen, weder Mörderfeindfeindfeindfeinde noch Mörderfeindfeindfeindfeindinnen, weder Meineidigenfeindfeindfeindfeinde noch Meineidigenfeindfeindfeindfeindinnen, weder Verräthfeindfeindfeindfeinde noch Verräthfeindfeindfeindfeindinnen, weder Verläumderfeindfeindfeindfeinde noch Verläumderfeindfeindfeindfeindinnen, weder Lügnerfeindfeindfeindfeinde noch Lügnerfeindfeindfeindfeindinnen, weder Gotteslästererfeindfeindfeindfeinde noch Gotteslästererfeindfeindfeindfeindinnen, weder Heiligenschänderfeindfeindfeindfeinde noch Heiligenschänderfeindfeindfeindfeindinnen, weder Kirchenräuberfeindfeindfeindfeinde noch Kirchenräuberfeindfeindfeindfeindinnen, weder Brandstifterfeindfeindfeindfeinde noch Brandstifterfeindfeindfeindfeindinnen, weder Aufrührerfeindfeindfeindfeinde noch Aufrührerfeindfeindfeindfeindinnen, weder Empörerfeindfeindfeindfeinde noch Empörerfeindfeindfeindfeindinnen, weder Verschwörerfeindfeindfeindfeinde noch Verschwörerfeindfeindfeindfeindinnen, weder Zwietrachtstifterfeindfeindfeindfeinde noch Zwietrachtstifterfeindfeindfeindfeindinnen, weder Ehrabschneiderfeindfeindfeindfeinde noch Ehrabschneiderfeindfeindfeindfeindinnen, weder Gewaltthäterfeindfeindfeindfeinde noch Gewaltthäterfeindfeindfeindfeindinnen, weder Landfriedensbrecherfeindfeindfeindfeinde noch Landfriedensbrecherfeindfeindfeindfeindinnen, weder Gottesfeindfeindfeindfeindfeinde noch Gottesfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Kirchenfeindfeindfeindfeindfeinde noch Kirchenfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Pfaffenfeindfeindfeindfeindfeinde noch Pfaffenfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Ordensfeindfeindfeindfeindfeinde noch Ordensfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Klosterfeindfeindfeindfeindfeinde noch Klosterfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Nonnenfeindfeindfeindfeindfeinde noch Nonnenfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Mönchsfeindfeindfeindfeindfeinde noch Mönchsfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Laienbrüderfeindfeindfeindfeindfeinde noch Laienbrüderfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Priesterfeindfeindfeindfeindfeinde noch Priesterfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Klerikerfeindfeindfeindfeindfeinde noch Klerikerfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Pfarrerfeindfeindfeindfeindfeinde noch Pfarrerfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Kaplanfeindfeindfeindfeindfeinde noch Kaplanfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Bischofsfeindfeindfeindfeindfeinde noch Bischofsfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Prälatenfeindfeindfeindfeindfeinde noch Prälatenfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Kardinalsfeindfeindfeindfeindfeinde noch Kardinalsfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Papstfeindfeindfeindfeindfeinde noch Papstfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Kaiserfeindfeindfeindfeindfeinde noch Kaiserfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Königsfeindfeindfeindfeindfeinde noch Königsfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Herzogsfeindfeindfeindfeindfeinde noch Herzogsfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Fürstenfeindfeindfeindfeindfeinde noch Fürstenfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Grafenfeindfeindfeindfeindfeinde noch Grafenfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Herrenfeindfeindfeindfeindfeinde noch Herrenfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Ritterfeindfeindfeindfeindfeinde noch Ritterfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Knechtsfeindfeindfeindfeindfeinde noch Knechtsfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Amtmannsfeindfeindfeindfeindfeinde noch Amtmannsfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Vogtsfeindfeindfeindfeindfeinde noch Vogtsfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Schultheißenfeindfeindfeindfeindfeinde noch Schultheißenfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Richterfeindfeindfeindfeindfeinde noch Richterfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Meierfeindfeindfeindfeindfeinde noch Meierfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Hofmeisterfeindfeindfeindfeindfeinde noch Hofmeisterfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Schaffnerfeindfeindfeindfeindfeinde noch Schaffnerfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Kellnerfeindfeindfeindfeindfeinde noch Kellnerfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Schenkenfeindfeindfeindfeindfeinde noch Schenkenfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Truchsessenfeindfeindfeindfeindfeinde noch Truchsessenfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Marschallsfeindfeindfeindfeindfeinde noch Marschallsfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Kämmererfeindfeindfeindfeindfeinde noch Kämmererfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Hofgesindefeindfeindfeindfeindfeinde noch Hofgesindefeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Landgesindefeindfeindfeindfeindfeinde noch Landgesindefeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Schmiedsfeindfeindfeindfeindfeinde noch Schmiedsfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Wagnerfeindfeindfeindfeindfeinde noch Wagnerfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Schneiderfeindfeindfeindfeindfeinde noch Schneiderfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Schusterfeindfeindfeindfeindfeinde noch Schusterfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Weberfeindfeindfeindfeindfeinde noch Weberfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Badersfeindfeindfeindfeindfeinde noch Badersfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Kochfeindfeindfeindfeindfeinde noch Kochfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Metzgerfeindfeindfeindfeindfeinde noch Metzgerfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Gärtnerfeindfeindfeindfeindfeinde noch Gärtnerfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Fischerfeindfeindfeindfeindfeinde noch Fischerfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Jägerfeindfeindfeindfeindfeinde noch Jägerfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Vogelstellerfeindfeindfeindfeindfeinde noch Vogelstellerfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Hirtenfeindfeindfeindfeindfeinde noch Hirtenfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Schäferfeindfeindfeindfeindfeinde noch Schäferfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Müllerfeindfeindfeindfeindfeinde noch Müllerfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Müllerknechtfeindfeindfeindfeindfeinde noch Müllerknechtfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Zöllnerfeindfeindfeindfeindfeinde noch Zöllnerfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Mautnerfeindfeindfeindfeindfeinde noch Mautnerfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Kaufmannsfeindfeindfeindfeindfeinde noch Kaufmannsfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Krämerfeindfeindfeindfeindfeinde noch Krämerfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Wechslerfeindfeindfeindfeindfeinde noch Wechslerfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Geldwechslerfeindfeindfeindfeindfeinde noch Geldwechslerfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Judenfeindfeindfeindfeindfeinde noch Judenfeindfeindfeindfeindfeindinnen, weder Ketzerfeindfeindfeindfeindfeinde noch Ketzerfeindfe

schen Tonnen müssen alle gehörig justirt seyn, damit sie ihr richtiges Maas (48 schwedische Kannen) halten.

Der Hering, den die Holländer nach Bartholomäi fangen, taugt nicht mehr zum Einsalzen; sie nehmen ihn entweder mit nach Hause und räuchern ihn, wo er dann unter dem Namen Strohbücklinge, weil er in Strohpacken gelegt ist, abgesetzt wird; oder sie verhandeln die Fische an die Yarmouther, die solche ebenfalls räuchern, und daraus die bekannten englischen Bücklinge machen. Die Einwohner zu Harderwyck sind in diesem Fache vorzüglich geschickt. Auch Kiel, Flensburg und Eckernforde in Hollstein liefern eine Art geräucherter Bücklinge, die an Güte vorzüglich sind, und in Tonnen, etwas größer als die Heringsfässer, gepackt werden. Die Art, wie man beim Bereiten der Bücklinge verfährt, ist an manchen Orten folgende: Wenn die Fische aus der Salzlacke, in welcher sie aber länger als die zum ordentlichen und weissen Einsalzen bestimmte Sorte, und wenigstens 24 Stunden liegen müssen, genommen sind, so werden sie bei den Köpfen an hölzernen Spießen aufgereihet, und in dazu aptirte Oefen, deren jeder gemeiniglich eine Last oder 12000 Stück fassen kann, gehängt. Dann macht man in dem Ofen ein Feuer von Weinranken, oder von viel Rauch und wenig Flamme gebendem Reißholz darunter. In diesem Zustande bleiben die Fische, bis sie hinlänglich getrocknet und geräuchert sind, welches gemeiniglich in 24 Stunden zu geschehen pflegt. Nach dieser Zubereitung heißen sie Bücklinge, holl. Bockinge, fr. Hareng enfumé, Hareng sauret, oder rouge salé, ital. Arengo passo oder affumato. Im Mecklenburgischen verfährt man mit Zubereitung der Bücklinge so: Man legt die Heringe, sobald sie aus dem Wasser gebracht worden sind, in die Salzlacke; wenn sie nun einige Stunden darin gelegen haben, so werden sie zu 30, 40 und mehreren an hölzerne Spieße angereihet, hernach aber unter eine Tonne, oder in einem langen viereckigten, von Ziegelsteinen gemauerten, ganz offenen und 3 bis 4 Fuß hohen Ofen reihenweise aufgehängt. Unter denselben wird von feuchtem Holz, Moos und andern mehr rauchenden als brennenden Stoffen, ein Feuer angezündet; dann bedeckt man die Heringe oben mit Säcken und leinenen Tüchern, damit der Rauch nicht zu geschwind verfliege. Sie bleiben einige Stunden in diesem Rauche, bis sie trocken genug u. vom Rauch braun angelaufen sind; alsdann werden sie aus dem Ofen genommen, in leere Citronkisten oder Tonnen gepackt, und so zum Handel gebracht. Die holländischen Stroh-Bücklinge fängt man unter Nordholland, vor Enkhuyzen, Momickendam und Hoorn. Diese werden häufig nach Hamburg und Bremen, und von dort nach ganz Deutschland verfahren. Auch Götheborg liefert eine Menge Bücklinge zum Handel.

Frankreich unterscheidet seine Heringe in hareng de marque, die vollkommenste Sorte; hareng de marque moyenne, die schon kleiner und geringer ausfällt; petite marque noch schlechter, aber doch noch besser als hareng de droguerie, welche klein und unansehnlich, und daher auch nicht in Tonnen gepackt, sondern so verhandelt wird. Hareng soré, ist der geräucherte Häring. Die erstern Sorten, die man auch hareng blanc nennt, werden nach Lasten von 12 Tonnen, die andern nach ganzen und halben Tonnen gehandelt. Die ganzen Tonnen halten 1000, die halben 500 Stück; von dem hareng blanc 1100 Stück. Die franz. Heringe, welche man im September vom ersten Fange erhält, der an der Küste oder auf der Höhe von Yarmouth geschieht, sind die besten; die andern fallen schon viel schlechter aus.

Aus Heringen wird auch viel Thran, vorzüglich zu Gothenburg in Schweden und zu Bergen in Norwegen verfertiget. Dieser Thran ist klar und gut, daher er nicht nur zum Brennen vorzüglich taugt, sondern auch in den Lederfabriken zum Einschmieren des Leders u. beim Gerben sehr gesucht wird. Man handelt ihn auf der Stelle nach Ahmen von 60 schwedischen Kannen, die mit

Amsterdamer Steckan übereintreffen.

Alle Maickens- oder Vollheringstonnen, die auf eine gewisse Weite verschickt werden, müssen, weil die Fische durch das Rütteln und Schütteln unter dem Transport sehr zusammenfallen, entweder unterwegs, oder wenn sie an dem Orte der Bestimmung anlangen, abermals gepackt, frisch gebunden, mit Lacke versehen werden ꝛc. Für den niedersächsischen, westphälischen und einen Theil des obersächsischen Kreises geschieht das Umpacken und Auffüllen entweder zu Hamburg, Bremen oder Magdeburg; für Böhmen, Mähren, Kleinpolen, ꝛc., zu Breslau, Kotbus u. s. w. Die Wahl der Oerter hängt von dem Gutbefinden des Bestellers ab. Die Seelast oder Frachtlast Heringe wird zu 13 Tonnen, die gewöhnliche nur zu 12 Tonnen gerechnet. Die Tonne holländischer, vlämischer und ähnlicher Heringe sollte eigentlich 1200 Stück enthalten; es sind aber selten mehr als 1000 bis 1100 Stück darin. Die schottischen, welche viel größer sind, enthalten zwischen 4 bis 500 Stück u. s. w.

Herlitzen, s. Korneikirsche.

Hermelin, russisch Gornostai, fr. Hermine, eine Art Wiesel von der Größe eines Eichhörnchens, aber etwas länger und gestreckter, die im europäischen Norden und in Amerika, vorzüglich in Sibirien und Kanada angetroffen wird. Das Thier hat im Sommer ein Fell, welches ins Gelbe, oder Röthlichte fällt; zur Winterszeit aber wird es schneeweiß. Die Spitze vom Schwanze ist schön schwarz. Archangel und St. Petersburg liefern von diesem Artikel das meiste zur Handlung. Der größte Theil geht nach Lübeck und durch den Sund; ein geringerer nach Holland, Portugal, Italien, Frankreich, u. s. w. Die russischen Sorten bestehen in sibirischen Hermelinfellen, wovon der Decher 12 bis 13 Rubel gilt; in ganz feinen sibirischen, von welchen der Sack, worin 160 Stück befindlich, 65 bis 70 Rubel kostet. Von rohen sibirischen Hermelinfellen gilt der Decher 8 bis 10 Rubel; von der gemeinern Sorte 6 Rubel; zugerichtete Hermelinfelle, der Decher 9 bis 10 Rubel. Die besten Sorten Hermeline fallen im Kasanschen. In den nördlichsten waldigten Gegenden am Ozean im berezowschen Gebiet, und in den Steppen, nördlich von Krasnojarsk, wie auch gegen Abakan zu, werden sie am häufigsten und von vorzüglicher Größe gefangen. Die sibirischen sind theurer u. besser, als die russischen. Bekanntlich wird dieses Pelzwerk, seiner Zartheit und ungemein schönen Farbe wegen, sehr geschätzt; es ist eine Destinktionstracht großer Herren, wie denn fürstliche Personen, die Erzbischöffe und Bischöffe der römischen Kirche und andere hohe Personen, ihre Mäntel und Hüte damit auszieren lassen. Man füttert und schlägt damit auch die Damenpelze aus, macht Muffe und dergl. davon. In Frankreich ließen vor der Revolution die vornehmsten Magistratspersonen ihre Ceremonienkleider damit füttern. Je weisser von Farbe, und je zarter von Haaren diese Waare ist, desto höher wird sie geschätzt.

Hermitage, eine der feinsten Sorten der Vienne- und Rhoneweine, die längs dem letztern Flusse, zwischen Valence und Valiere wächst. Es gibt sowohl rothe als weisse Weine dieses Namens. Ihr Geschmack hat etwas Myrthenähnliches. Sie steigen aber zu Kopfe, und sind zu hitzig, als daß man sie täglich trinken dürfte. Sie haben ihren Namen von dem Eremitageberge, welcher dem Flecken Thin oder Tain gegenüber liegt. Man bringt sie über Cette, Avignon und Beaune zum Handel. Zu Cette verkauft man sie bei Orhoft, zu Beaune nach Queuves u. s. w.

Hermodatteln, (Hermodactyli) kommen von einer uns noch nicht völlig bekannten ausländischen Pflanze, der Zeitlose (Colchicum) ähnlich. Es sind knolligte Wurzeln, ungefähr von der Größe einer Kastanie, aber platt, und in Gestalt eines Herzens oder Dreiecks. Man bringt sie aus Syrien und andern Gegenden des Morgenlandes über Livorno, Venedig und Marseille zum Handel. Die besten müssen schön groß, vollkommen, dicht und schwer, auswendig röthlicht, von innen aber

Digitized by Google

weiß, frisch, und zugleich trocken seyn. Ihre medizinische Eigenschaft besteht darin, daß sie den Schleim aus dem Körper führen, und das schädliche Gewässer von den Gliedern abziehen. Sie werden theils so, theils auch zu Infusionen gebraucht.

Herniaria, s. Bruchkraut.

Herrenhutsche Leinen, nennt man sächsische gegitterte 6/4 breite leinene Gewebe, im Stück von 60 Ellen, die über Hamburg und Holland nach Spanien, Portugal und Italien gehen. Man hat sie blau, roth und weiß, violet, gelb und weiß gegittert. Sie gelten auf der Stelle im Sortiment 5 1/2 bis 6 Reichsthaler.

Herrenbuterpapier ist ein buntes Papier mit allerlei wolkigten Figuren.

Herriabadis, s. Chowtars.

Herringbone ist ein baumwollenes 1/2 Elle breites Zeug aus englischen Manufakturen. Die Kette ist Twist, der Einschlag Weft. Die Streifen laufen wie Heringsgräten. Das Zeug ist nur noch sehr wenig in der Mode.

Herzblümlein, s. Borragen.

Herzfreude, oder Herzensfreude, s. Borragen.

Herzgespann, Herzgespannkraut, (Cardiaca officinalis, Leonurus Cardiaca) eine sehr gemeine Pflanze, die ausser zu Vieharznei, von wenigem Gebrauch ist, obgleich sie keineswegs unter die unwirksamen gehört. Man sammelt die großen schwarzgrünen, runzlichten, dreitheiligen, nesselartigen, spitzeingeschnittenen u. zakkigten Wurzelblätter von den jungen Pflanzen, oder auch von solchen, welche noch keine Stengel getrieben haben, auf wüsten vernachläßigten Stellen in den Dörfern und um den Vorstädten, wo die Pflanze im guten Grunde sich sehr stark vermehrt. Man nimmt sie ohne die Stengel und Blüten, welche letztere die Bienen lieben. Die frischen Blätter haben einen den tauben stinkenken Nesseln etwas gleichen Geruch, und einen überaus bittern, unangenehmen Geschmack. Das frische und das trokkene Kraut wird äusserlich gebraucht.

Herztrost, s. Melisse.

Hessengarn, eine Art Garn, das besonders zu Elberfeld und an mehrern Orten im Bergischen verfertigt wird. Es gibt davon verschiedene Sorten und Nummern.

Hessische Leinen sind mittlere und gröbere Sorten von Leinen, welche vorzüglich in den Landschaften an der Fulda und Werra verfertigt werden.

Hessische Tiegel, s. Schmelztiegel.

Hetaika, gefärbte russische Leinen, die in Taurien und in verschiedenen Gegenden am schwarzen Meere Abgang finden. Sie sind in Rollen von 9 bis 10 krimmischen Picks. Ihre Farbe ist gelb oder blau. Man gebraucht sie insonderheit zu Ueberzügen der Pelze.

Hetzer Wein, ein weisser ungarischer Wein, der sowohl auf herrschaftliche Tafeln kömmt, als auch von Aerzten zur Stärkung empfohlen wird.

Heydenreich, Heyderich, s. Meerrettig, wilder.

Hieracium, siehe Habichtskraut.

Hifthörner, nennt man gerade Jagdhörner, von Bein, Holz oder Horn gemacht, welche die Jäger und Jagdbedienten gebrauchen, um damit bei der Jagd die erforderlichen Zeichen zu geben. Es gibt ihrer dreierlei Arten, nämlich Rüdenhörner, Mittelhörner und Zinken.

Hildesheimische Leinwand, eine ordinäre Gattung deutscher Leinen, welche in und um der Stadt Hildesheim verfertigt, hernach gebleicht, und über Hamburg und Bremen häufig nach der Fremde verfahren wird. Sie ist in solchen Stücken wie Bremer Linnen, und hält 5/4 Ellen in der Breite.

Hilo retorcido, im Handel nach Spanien das Garn von Rennes in Bretagne, oder der fil rétors.

Hilza, eine Art weisser ostindischer Bastas, die die Holländer zu Markte bringen. Sie ist 1 1/2 Cobidos breit, und 36 C. lang.

Himbeer, Hindbeere, fr. la framboise, ist die Frucht eines bekannten Strauchs, der in der Botanik den Namen Rubus Idaeus führt. Linnee setzt

diesen und den blauen Brombeerstrauch in eine Klasse. Die rothen, wohlriechenden und angenehm schmeckenden Früchte, werden im Brach- oder Heumonat reif, und dann entweder frisch verspeiset, eingemacht, oder der Saft davon wird mit Zucker eingekocht, wodurch man eine sehr gesunde trefflich kühlende und herzstärkende Gallerte erhält. Diese ist ein gutes Hausmittel, welche in allen Arten von hitzigen Krankheiten treffliche Dienste leistet. Mit diesem Safte wissen auch die Weinkünstler ihren Weinen mancherlei fremde Eigenschaften mitzutheilen. Die weissen Himbeeren sind von Geschmack süßer, aber doch nicht so angenehm, als die andere Sorte. Der Himbeeressig ist bekannt; er wird in der Wirthschaft und als Arzneimittel häufig gebraucht.

Himmelsschlüssel, s. Schlüsselblumen.

Hindläufte, s. Cichorien.

Hindschkraut, Bergruhrkraut, Nagelkraut, Katzenpfötchen, weisse, rothe oder braune Engelblümchen, Frauenblumen, Tag- und Nachtblumen, (Hispidula, Pes cati, Gnaphalium Dioicum L., Aluropus) ein Gewächs, das in unsern Heideländern, und auf hohen trockenen Feldern, so wie auch auf schlechten Weiden sehr gemein ist. Es streicht mit den kleinen faserigten Wurzeln sehr flach oben in der Dammerde zwischen Moos, feinem Grase und Heidekraut, hat gestreckte kriechende Stengel mit grünen, unterwärts weissen und etwas rauhen länglichten Blättern; es überzieht ganze Strecken, und treibt im Maimonat aufrechtstehende Blumenstiele. Kraut und Blumen sind ohne Geruch, und werden mit einander unter den Krautertheen und Brusttränken so wie auch als Vieharznei gegen das Keuchen des Rindviehes angewandt.

Hippocras, ein mit Zucker, Zimmet und andern Gewürzen angemachter Wein, der hie und da von den Weinschenken, und auch in den Apotheken zum Neujahrsgeschenk verfertigt wird.

Hippocrepes, s. Hufeisenkraut.

Hippoglossum, s. Zapfenkraut.

Hipposelinum, s. Liebstöckel.

Hippolapathum, s. Mönchsrhabarber.

Hippopotamus, s. Wallroß.

Hircus, s. Bock.

Hirnkraut, s. Augentrost.

Hirsch, Cervus, fr. Cerf, ein bekanntes Waldthier, von welchem die Häute, fr. peaux oder napes de cerf, und Geweihe zur Handlung kommen. Die erstern werden von den Weißgerbern gemeiniglich nach sämischer Art zubereitet, und hernach zu Handschuhen, Hosen und Reitkamisölern verarbeitet. England, Frankreich und Holland liefern hiervon eine große Menge zum Handel. England führt sehr viele hirschlederne Handschuhe aus; Frankreich, besonders Niort, liefert eine ausserordentliche Menge zugerichteter Hirschfelle, die zu mancherlei Kleidungsstücken, Hosen, Reiterkoletten, Handschuhen, Schurzfellen, Gürteln u. s. w. verbraucht werden. Von Hirschhörnern geben Ungarn und Dänemark große Quantitäten zum Handel ab; diese werden bei Centnern verkauft. Ueberhaupt werden von dem Hirsche gar viele Stücke zu Arzneien und anderm Gebrauch in den Apotheken und Materialhandlungen gefunden. Man hat geraspeltes Hirschhorn, rasura cervi, franz. graine de corne de cerf, welches in den Apotheken zu adstringirenden Tränken und zum Gallertmachen gebraucht wird. Beim Einkauf dieser Sorte muß man sich vorsehen, daß sie nicht mit geraspelten Ochsenklauen verfälscht sey. Die Messerschmiede und Schwerdtfeger machen von Hirschhorn Messer- und Gabel-Hirschfängergriffe, und dergl. Ossa de corde cervi heißen in den Apotheken und im Droguereihandel, gewisse Knochen oder Knorpel, die im Herzen des Hirsches gefunden werden. Sie sehen weiß aus, und haben meist eine dreieckigte Form. Man braucht sie in den Apotheken. Das Hirschmark wird aus den stärksten Knochen ausgekocht, und kommt in kleinen runden Broden zum Handel. Im Weingeiste

warm zerlassen, ist es ein treffliches Mittel gegen kalte Flüsse. Der Hirschtalg wird aus den fettesten Theilen des Thiers gewonnen, und hat fast die nämliche Kraft, als das Mark. Nicht allein die Apotheker gebrauchen ihn häufig, sondern er findet auch bei Lichtziehern und Seifensiedern, da wo der Artikel in Menge und für mäßigen Preis zu haben ist, Anwendung. Er muß frisch, weiß, hart und sauber seyn. Das frische und schön weisse ist zu wählen. Gebranntes Hirschhorn oder Beinschwarz (Cornu cervinstum) dient zum Poliren des Silbers für die Silberarbeiter.

Die Hirschhäute kommen entweder roh oder zugerichtet zu Markte. Jene werden von den Weißgerbern mit Thran zugerichtet oder auf Büffel-Lederart gahr gemacht. Die Kürschner machen von den behaarten zuweilen Muffen. Beim Einkauf der Hirschhäute hat man sich wohl vorzusehen, daß sie nicht etwa den sehr gewöhnlichen Fehler an sich haben. Sie sind nämlich zu gewisser Jahrszeit der Beschädigung von Insekten unterworfen, welche sich darin festsetzen, und das Gewebe der Haut zerstören. Die Haare von den Häuten werden, mit andern Thierhaaren vermischt, zum Ausstopfen der Sessel, Sättel, Stühle und Polster gebraucht. In Deutschland unterscheidet man die Hirschhäute in dreierlei Sorten, nämlich in die von Landhirschen, welche rothbraune lange Haare haben; in die von Berghirschen welche schwarzbraun und grau sind; und von Damm- oder Tannhirschen, welche bräunlich, weiß und gescheckt sind.

Hirschbrunst, Hirschschwamm, Hirschtrüffel, fr. la truffe au cerf, (Boletus oder fungus cervinus) nennt man runde schwarze und harte Schwämme, die auswendig wie Leder aussehen, inwendig aber mit einem schwarzen Staube angefüllt sind. Ihren Ursprung wollen einige von den Hirschen herleiten, wie dies auch der Name zu erkennen gibt; es ist aber gewiß, daß man diesen Artikel auch an solchen Oertern findet, wo es gar keine Hirsche gibt. Man gebraucht ihn übrigens in den Apotheken zum Färben der Schlagbalsame ꝛc.

Hirschdost, s. Wasserdost.

Hirschgras, s. Krähenfuß.

Hirschklee. Unter diesem Namen sind in Apotheker zweierlei Kräuter vorhanden. Das erstere, auch Dostenkraut, Klettenkraut, Kunigundkraut, Alpkraut, (Eupatorium consolida aquatica, oder Origanum palustre) fr. l'eupatoire d'avicenne genannt, ist ein überwinterntes Kraut, das an sumpfigten Orten wächst, rauhe Stengel und eine haarigte Wurzel hat. Die Blumen wachsen buschweise beisammen. Diese sammt den Blättern werden in der Medizin gegen Fieber, Flüsse und Husten angewandt. Die andere Art, welche auch Wetterklee, (Trifolium odoratum) heißt, wird auf Wiesen u. in Gärten gebaut. Man braucht das Kraut und die Blumen innerlich und äusserlich in den Apotheken. Wenn das erstere zwischen die Kleider gelegt wird, so hält es die Motten davon ab.

Hirschkraut, s. Haarstrang.

Hirschpoley, s. Diptam.

Hirschzunge, Hirschzungenkraut. (Lingua cervina, Scolopendrium, Asplenium scolopendrium) fr. la scolopendre vulgaire. Unter diesen Namen kommen verschiedene Arten Kräuter in Apotheken vor. Die grössere ist ein Kraut ohne Fruchtstengel, mit Blättern, die zungenförmig aussehen. Es hat keinen Geruch, auch einen schwachen etwas herben Geschmack, und wird als Wundmittel gebraucht. Von dieser Gattung hat man solche mit krausen, mit langen, mit gespaltenen Blättern. Man führt das Kraut im trocknen Zustande. Asplenium Ceterach, Milzkraut, klein Milzkraut, wächst besonders an schattenreichen und sandigen Stellen, und hat dieselben Eigenschaften, wie die Hirschzunge.

Hirse, (Panicum) fr. Millet, sind kleine runde, glänzende, weißgraue, gelbe oder auch schwarze Fruchtkörner, die ein weisses Mehl haben, u. von ihren Hülsen durch das Stampfen gereiniget, von den ältesten Zeiten her zur Speise genützt worden sind. Diese Feldfrucht wird in Deutschland allent-

hälben gebaut. Sie wächst am häufigsten in Schlesien, Mähren, Böhmen u. Inneröſterreich, vorzüglich in Kärnthen, in welchem letztern Lande die Hirse in großer Menge gezeugt, und vom gemeinen Manne tagtäglich zur Speise gebraucht wird. Man nennt sie da zu Lande Breun. Sie gibt viel Mehl, quillt sehr auf, und ist eine gute Hauskost für das Gesinde. Man hat von dieser Frucht verschiedene Arten, nämlich die zottige, welche große Körner hat, u. die kolbigte oder Kolbenhirse, dessen Körner kleiner, aber doch auch wieder von zweierlei Sorte, nämlich schwarz oder gelb sind. In Frankreich wird mit diesem Artikel ein ansehnlicher Handel getrieben. Man nimmt sie da nicht nur zu Suppen und Brei, sondern backt auch Brod davon. In Spanien liefert besonders Bilbao viele und gute Hirse. Von Moorhirse (Sagina) verschifft Italien die Menge. Man hat da eine größere und eine kleinere Art. Die Körner der letztern werden unter das Mehl gemengt. Von dem Stroh der größern Gattung macht man Kehrbesen, von den Stengeln Strohmatten, und deckt auch hie und da die Dächer damit. In Apotheken wird die Hirse zu Dekokten gebraucht. Meerhirse, (Lithospermum, Milium Solis) auch Steinhirse, wächst gern an steinigten Orten, trägt vier Samenkörner, die hart und glänzend sind, und in Gestalt den andern Hirsesorten gleichen. Diese Art wird in Apotheken zu Emulsionen angewandt. Indianische Hirse, (Sorghum) kommt von einem Schilfähnlichen Gewächse, hat Körner von Gestalt unserer Hirse, aber größer, und wird in der Arznei, insonderheit gegen die Ruhr gebraucht.

Untadelhafte Hirse muß vollkommen rein von Gesäme, wie auch von Hülsen gesäubert seyn, dabei eine angenehme und glänzende Farbe haben. Hat sie hingegen ein rauhes, mattes Ansehen, so ist sie angelaufen, und hat gewiß einen widerlichen Geschmack. Riecht sie unangenehm, so hat sie auf dem Boden oder im Speicher sich erhitzt, und taugt nicht mehr. Wenn man sie in der Hand drückt, so muß sie sich nicht zusammendrücken lassen, sondern aus der Hand glitschen. Unter den Augen des Käufers, der kein geübter Kenner ist, kann die Waare Glanz und Farbe haben, und dennoch von den Milben angefressen seyn. Nur in den Hülsen gelassen, und in Tonnen geschlagen, läßt sich dieser Artikel lange aufbewahren; aber dann hält er sich auch wohl zehn Jahre. Zur Hirse wird auch der Fouch, der italienische Panico, gerechnet, dessen Samenkörner noch kleiner sind. Man bringt dieselben durchs Stampfen aus den Hülsen. Sie geben weniger, aber süßeres Mehl, als die Hirse, und werden zur Speise gebraucht. Russische und deutsche Hirse geht viel nach Holland, England, Frankreich ꝛc. vorzüglich zum Gebrauch als Schiffskost.

Hirtentasche, s. Täschelkraut.

Hirundinaria, s. Schwalbenwurz.

Hirundo, s. Schwalbe.

Hispaniola oder Cepannola, eine Sorte Indigo, die in Südkarolina gezeugt wird. Man nennt sie da auch französischen Indigo.

Hochheimer, eine der edelsten Gattungen unter den Rheinweinen. Sie ist ganz und gar ohne Säure und sehr wohl schmeckend. Man führt den Wein von diesem Gewächse häufig nach England, Holland, den vormals österr. Niederlanden, u. s. w. aus. Die beste Art darunter heißt die Hochheimer Blumez von dieser wird das Stückfaß auf der Stelle zuweilen für 1000 fl. verkauft.

Höckerfisch, zu Bergen und Drontheim in Norwegen die erste Sorte vom Dorsch, Stockfisch und Rothschär; so wie Mittelfisch und Kleinfisch die zweite und dritte Sorte ausmacht.

Hocquet, in Frankreich das kleine Guth oder der Ausschuß von Stockfisch und Dorsch.

Hohlbeeren, s. Himbeeren.

Hohlspiegel, s. Spiegel.

Hohlziegel, s. Ziegel.

Hollandas, sind 5/4 bis 7/4 breite flächsene Leinen, von gar herrlicher Bleiche, die häufig im ehmaligen österreichischen Flandern gewebt, und

nach Spanien und Portugal ausgeführt wurden. Man legt sie wohl zwei- bis dreimal auf die Bleiche, und auf der Stelle gelten sie 20 bis 24 Patards die Elle. Von der feinsten Sorte (Hollandas finas) hat man sie zu 3, 4 bis 7 fl. die Elle. Diese gibt dem allerfeinsten Batist nichts nach. Gent ist der Platz, welcher das meiste hiervon liefert.

Hollandée, in Frankreich der Beiname der dichtern und stärkern Batistleinwand. Plumes hollandées, nennt man die abgezogenen Schreibfederkiele.

Hollandillas, weisse oder auch mannigfach gefärbte Leinwand, die in Schlesien verfertigt, und in Menge nach Spanien verfahren wird. Sie ist rollenförmig zusammengelegt, und in dunkelbraunes Papier eingeschlagen. Die Stücke halten 20 Ellen in der Länge und 6/4 in der Breite.

Holländisch Holz ist in den Seestädten an der Küste der Ostsee eine Gattung des eichenen Klappholzes, die besonders nach Holland geht. Sie ist 2 Fuß 8 Zoll lang, und hält 5 bis 6 Zoll im Quadrat. Man handelt diese Waare nach Schocken. Es ist eigentlich die Sorte, welche zu Tischlerarbeiten dienen soll.

Holländisch Leinen, s. Leinwand.

Holländische Langetten sind feine leinene Bänder, welche man zu Hemdquedern (den äußern Einfassungen der Hemds-Aermeln) benutzt.

Holländisches Leder, s. Leder.

Holländische Spitzen, s. Pommersche Kanten und Spitzen.

Holländische Tücher sind feine Sorten Tücher aus spanischer, englischer und deutscher Wolle, die zu Leiden, in dem Lande an der Obermaas, in der Meierei van den Bosch ꝛc. gemacht werden. Die Grade der Feinheit bei den holländ. Tüchern pflegt man durch Brüche auszudrücken, als. z. E. viertelfein, halbfein, dreiviertelfein, viervierteltel- oder ganzfein, u. s. w. Sie sind 8, 9 bis 10 Viertel breit, und 30 bis einige 60 Ellen lang. Am Ende der Stücke ist das Zeichen der Fabrik u. der Buchstabe L., als das Zeichen der Stadt Leiden, eingewirkt. Die verschiedenen Sorten bestehen in sogenannten draps pour homme, in Stücken von 56 bis 62 Ellen brabanter Maas, und 9/4 bis 10/4 breit. Hiervon gilt die Elle 3 fl. 5 Stüver, bis 6 fl. 15 St. Drap pour Dames, ist 9/4 bis 10/4 breit, und kostet gewöhnlich 4 fl. 5 St. bis 5 3/4 fl. Scharlach- und karmesinrothe Tücher, zu Mänteln, 8/4, 9/4 und 10/4 breit, 5 3/8 bis 6 fl. 15 Stüv. Blaue in der Wolle gefärbte Tücher, 8/4 bis 9/4 breit, in Stücken von 36 bis 48 E., zu 4 1/2 fl. bis 6 fl. 5. St. Grün, blau, paillegelb, rubinroth, pompadour und andere Farben, im Stück gefärbte Tücher, 8/4 und 9/4 breit, im Stück von 56 bis 62 E., kosten 4 fl. 5 St. bis 6 1/2 fl. Kastortücher, 3/4 bis 9/4 breit, 6 1/2 bis 7 fl. m. o. w. die brabanter Elle. Leiden allein hat gegen 20 solcher Tuchfabriken, die eine große Menge dieser Waare nach Deutschland und dem Norden liefern. Die Utrechter Tücher sind 8/4 nach holländ. Maaße breit; sie gelten 6 fl. die Elle. Die schwarzen sind vorzüglich gesucht.

Holländisch raffinirter Zucker, s. Zucker.

Holländisches Papier, s. Papier.

Holländischer Käse, s. Käse.

Höllenstein, (Lapis infernalis) fr. la pierre infernale, auch Silbercorrosiv genannt, ein Aetzmittel, das aus feinem Silber, welches in Scheidewasser aufgelöst worden, und hernach in Kristallen angeschossen ist, verfertigt wird. Der gute Höllenstein muß eine eisenbraune Farbe haben, nicht feucht oder naß seyn, auch nicht leicht an der Luft schmelzen, wohl aber sogleich anbrennen, wenn man ihn nur ein wenig naß macht. Er ist in Stücken eines kleinen Fingers lang, und wird bei Unzen gehandelt. Der Artikel soll von rechtswegen aus kapellirtem Metall zubereitet werden; derjenige also, welcher eine grünlichte Farbe hat, ist zu verwerfen. Er wird im Arzneisa-

Digitized by Google

che als Etzmittel äusserlich angewandt.

Holspiegel, s. Spiegel.

Holunder, Holder, Flieder, (Sambucus) fr. le sureau, ein ansehnlicher, dauerhafter Baum, oder eigentlich Strauch, der schnell aufwächst, und 8, 10, bis 16 Fuß hoch wird. Er wächst fast allenthalben um den Dörfern herum, besonders in lokkerm und schattigem Grunde, wird aber auch ausserdem in Holzungen, Hecken u. dgl. gefunden. Die weißgelblichen, angenehm riechenden Blumen kommen an den Spitzen der Aeste im Mai hervor, und bilden einen großen und breiten Strauß. Die darauf folgenden Beeren, welche im August oder September reifen, stehen auf röthlichten Stielen, sind schwärzlicht, und mit einem eben so färbenden Safte angefüllt. Diese werden der Gesundheit wegen von vielen Leuten zu einer Speise bereitet, oder man kocht den Saft daraus zu einer Latwerge ein, die unter den Hausarzneien eine vorzügliche Stelle verdient, indem es eines der besten schweistreibenden Mittel ist. Auch nehmen sie Einige, um den bleichen Landweinen eine dunklere Farbe zu geben. Die noch unreifen grünen Beeren können, mit Essig und Salzwasser eingemacht, statt der Kapern dienen. Auch die Blüte des Holders wird, gebacken oder mit Milch abgekocht, für eine angenehme und gesunde Speise gehalten. Aus dem überaus festen Stammholze schneiden die Schuster ihre Pflöcke. Das Holz alter Stämme, welches nach dem Trocknen weißgelb, hart und zähe ist, wird zu Einfassungen von allerhand mathematischen Werkzeugen, zu Maasstäben, Fischer-Strick- und groben Filetnadeln, so wie auch zu andern kleinen Drechslerwaaren gebraucht; auch nehmen es die Kunsttischler nebst der Wurzel, der angenehmen Farbe wegen, zum Auslegen. Ferner wird es bei solchen kleinen Maschinen mit besonderm Nutzen gebraucht, wo die Spillen sehr schnell, heftig und lange herum laufen müssen, wovon sonst andere Holzarten gar leicht in Brand zu gerathen pflegen. Ausser diesen Eigenschaften hat das Gewächs auch den Vortheil, daß es gutes Reißholz zur Feuerung liefert, und seines Geschmackes wegen, der Beschädigung vom Viehe nicht ausgesetzt ist. Eine Abart davon ist der Berg-Trauben- oder Hirschholder mit traubenförmiger Blüte und rothen Beeren; so wie auch der Wasserholder, und der spanische Holder oder Lilac, von welchen unter eignen Artikeln das Nähere zu ersehen ist. Die Apotheker machen aus den verschiedenen Theilen dieses Gewächses mancherlei Zubereitungen. Die gemeinen jungen Sprößlinge dienen zum Salat, zum Erweichen, ꝛc. Die Blätter führen ab, treiben Schweis, und werden innerlich und äusserlich gebraucht. Auch die Hollunderschwämme, (Spongiae Sambuci, Auriculae Judeae) gebraucht man bei mancherlei Zufällen mit Nutzen.

Holwurz, s. Erdrauch und Osterlucey.

Holz, (Lignum), fr. le bois, Holzwaaren, Holzhandel, sind von mancherlei Beschaffenheit, so wie die Eigenschaften der Hölzer selbst verschieden sind. Sie machen wegen des allgemeinen Nutzens, den sie gewähren, einen Hauptgegenstand des Kommerzes aus. Nach diesen Eigenschaften ist das Holz entweder hart oder weich, stark oder schwach, gutspaltig oder schwerspaltig, ästig, knastig, u. s. w. Es gibt Gattungen, welche so schwer sind, daß sie im Wasser untersinken, z. E. Guajac, Ebenholz, u. dgl.

In Absicht auf den Gebrauch hat man erst Bau- oder Zimmerholz, worunter vornehmlich das Eichen-Erlen-Fichten- und Tannenholz begriffen wird. Bauholz nennt man erst im weitern Verstande alles das Holz im Walde, welches zum Bauen gebraucht werden kann. Es ist entweder nicht gewaldrechtet, folglich nur rohes unbehauenes Holz, wo man die Aeste nur davon abgehauen hat, und das zu Pfalwerk im Wasser, oder zu Brunnenröhren gebraucht werden soll; oder es ist gewaldrechtetes Holz, welches schon im Walde, sobald man es gefällt hat, mit der Art vierkantig aus dem Groben behauen worden ist, so daß ihm nicht allein die Rinde, sondern auch

Digitized by Google

größtentheils der Splint fehlt. Im engern Verstande nennt man Bauholz, alles das, was zur Aufrichtung eines Gebäudes, zu Schwellen, Balken, Durchzügen, Riegeln, Bretern, Bohlen und Latten gebraucht wird. Das Fällen des Bauholzes, muß, wenn es beständig und dauerhaft, aber nicht leicht wurmstichig, faul und anbrüchig werden soll, vom Anfange des Herbstmonats bis zum Anfang des Märzes geschehen. Auch darf es nicht bei nassem Wetter gefällt werden; denn sonst wird das Holz, noch ehe es verzimmert worden ist, schon wurmstichig. Uebrigens geben die Bäume, welche gegen Morgen und Mitternacht stehen, das beste Bauholz.

Ferner gibt es Nutzholz, woraus von Tischlern, Drechslern, Stellmachern und andern allerlei Haus- und Ackergeräthe, Handwerkszeug u. dergl. verfertigt wird. Von dieser Art sind Birken- Buchen- Erlen- Eschen- Linden- Weiden- Ahorn- Aepfel- Birnen- Pflaumen- und mehrere andere Hölzer. Auch rechnet man dazu allerhand ausländische Gattungen, als Oliven- Palm- Cedern- Eben- Citron- Orangen- Johannisbrod- Cypressen- Lorbeer- Gerberbäume, u. s. w.

Vom Brennholze, welches zur Feuerung bestimmt ist, hat man verschiedene Arten, von welchem die eine immer besser oder schlechter, als die andere ist. Das hainbuchene, wie überhaupt alle Arten von Buchenholz, ist dazu vorzüglich gut; sie geben eine helle Flamme, lang anhaltende Hitze, prasseln oder springen nicht, und liefern harte, schwere und im Feuer dauerhafte Kohlen. Das birkene Brennholz verdient die zweite Stelle; es gibt dies eine gleiche, beständige und lebhafte Hitze. Erlenbrennholz besitzt auch die gute Eigenschaft, daß es weder viel platzt, noch raucht, daher es zum Brennen auf Kaminen besonders gut ist. Espenholz gehört ebenfalls zu den besten Brennholzarten.

Es gibt auch allerhand Färbehölzer, die zur Färberei gebraucht werden. Hierzu gehören Blauholz, Brasilien- und Sapans- Rothholz, Gelbholz, Caliaturholz und mehrere andere aus- und inländische Sorten. Endlich hat man auch Arzneihölzer, die zu mancherlei medizinischem Gebrauch dienen; unter diesen sind das Guajac- Santal- Culilaban- Aloes- Colombac- Camphor- Simarouba- Nephriticum- Schlangenholz und mehrere Arten begriffen, welche in eigenen Artikeln vorkommen.

Das Holz im Walde und in den Forsten wird eingetheilt in hohe Hölzer, die tief in den Wald hinein sich erstrekken; in Vorhölzer, welche an Aekker und Wiesen stoßen; in Hau- und Spitterholz, das zum Umschlagen tauglich ist; und in Hain- oder Hegeholz, das geschont werden soll. Auch pflegt man alles Forstholz in Laub- und Tangel- oder Nadelholz, auch Schwarzholz genannt, zu unterscheiden. In die erstere Klasse kommt alles, was Blätter hat, z. E. Eichen, Buchen, Erlen, u. s. w.; in die andere aber, was Nadeln trägt, wie Fichten, Tannen, ꝛc. Ausserdem wird auch alles Holz in hartes, weiches und Buschholz eingetheilt. Zu dem erstern rechnet man Eichen, Buchen, Erlen, Birken, Ahorn, Eibenbäume, Birn- Aepfel- Pflaumen- und Wacholderbeerbäume; zu den andern aber Kiefern, Fichten, Tannen, Linden, Aspen oder Espen, Pappel, Kirschbäume und Weiden. Endlich zum letztern oder Buschholze zählt man den Holder, den Haselnußstrauch, das Stechlaub, den Pappelstrauch, die Dornsträucher, u. s. w. Ferner unterscheidet man das Holz auch in Ober- oder Stammholz, das hoch und zu Hauptstämmen erwachsen, und in Unterholz, das unter dem Oberholze von Zeit zu Zeit gekappt oder abgehauen wird, so daß es Stöcke bekommt, die Latten treiben. Dieses wird auch Schlagholz, oder lebendig Holz genannt. Hierzu dient blos das Laubholz; das Tangelholz hingegen wächst nicht wieder, wenn es gekappt worden ist. Grünes oder gesundes Holz nennt man alles, was noch frisch ist, und keinen Schaden hat; Zapfstreng nennt man es, wenn es, im Zapfen abzusterben beginnt; abständig Holz ist das, welches auf

dem Stamme verdorrt; Lagerholz, welches vom Winde umgeworfen, vom Wetter niedergeschlagen worden, oder sonst liegen geblieben ist.

So unterscheidet man auch das Holz nach seiner Anwendung in unterschiedliche Arten: Bolenholz, heißt das, aus welchem mancherlei Bolen und Breter geschnitten werden; Zimmerholz, welches zu Schwellen und Balken gebraucht wird; Sparrholz gibt Sparren- und Riegelwerk; aus Faß- oder Klapholz werden Dauben, Pipen- und Orhöftstäbe, ꝛc. gemacht.

Auch das Brennholz hat seine verschiedene Eintheilung: Klobenholz nennt man das, welches in großen, runden und zersägten Klötzen aufgesetzt wird; Klafterholz, das in gespaltenen Scheitern von einer gewissen Länge, nach Klafter, Faden und Stoß gehandelt wird; Schockholz verkauft man Schockweise; Reiß- oder Bundholz, Reisigt, wird Buschweise zusammen gebunden, und bei Mandel, Schock, und Hundert verkauft; Flößholz ist das, welches auf dem Wasser in Flüssen oder Gräben zugeflößt wird; Leseholz das, welches aus Spänen, Rinden, dürren Aesten, u. dgl. besteht.

Die schicklichste Zeit zum Holzfällen ist vom Anfang des Herbstes, um Aegidii bis in den halben Februar, besonders um den Tag Fabians und Sebastians, und im abnehmenden Monde, damit es nicht so leicht vom Wurmstich leide. Ehe es gefällt wird, soll der Stamm rund umher tief eingekerbt werden; man soll ihn eine Weile so lassen, damit der Saft austriefe. Die Erfahrung lehrt nämlich, daß alles Holz, das noch süßen Saft hat, und nicht ausgetrocknet worden ist, der Beschädigung von Würmern unterliegt. Auch dafür muß gesorgt werden, daß das Holz wohl trocken sey, ehe es verarbeitet wird, weil es sich sonst leicht wirft, schwindet, Risse bekommt, u. dgl.

Ein jedes Holz hat nach seiner Eigenschaft auch eine verhaltnißmäßige Bestimmung; alles Holz ist nicht zu jeden Dingen brauchbar. Die Föhre und der Leerbaum sind zum Schiffsbau, zu schönen und dauerhaften Masten vorzüglich anwendbar; die Eiche wieder zu allen Arten von Nutz- und Zimmerholze, zu Bettstellen, Tennen, Tischen, Stühlen, Gebinden, Schränken, Ackerwerkzeugen, u. dgl. Außerdem geben die von Natur krumm gewachsenen oder gebogenen Eichbäume die sogenannten Kniehölzer, welche von Schiffszimmerleuten sehr gesucht sind. Weil sich diese Holzart jedoch durch ihre eigene Schwere sehr leicht biegt, so ist es rathsamer, daß man sie eher in senkrechter Richtung, als zu Balken und Stützen, gebraucht.

Buchenholz zeigt sich besonders dauerhaft, wenn es ganz frisch unters Wasser kommt, daher es ein vorzügliches Werkholz für Schiffs- Zimmerleute und Müller abgibt. Die Aspe oder der weisse Pappelbaum liefert ein vorzügliches Holz für Tischler, Drechsler und Bildhauer, zu ausgelegten Arbeiten, polirten und lackirten Waaren, ꝛc. Eschenholz wird besonders von Wagnern und Stellmachern angewandt. Das von der Faulesche dient Tischlern, Drechslern, Büchsenschäftern, u. dgl., und wird auch zu allerhand Schrauben, Pressen, Formen und Werkzeugen, die eine große Festigkeit verlangen, gebraucht. Erlen und Buchen sind zu Grundpfälen in feuchtem Boden sehr gut; besonders soll das erstere Holz in einer solchen Lage fast unverweslich seyn. Lindenholz wird weder zum Bauen, noch zur Feuerung gebraucht, desto stärker aber von den Bildhauern, Modellirern und Vergoldern, indem es sich gut beizen, schnitzen und stechen läßt, auch sich weder verwirft, noch auch von Würmern angegriffen wird. Ulmenholz wird nach der Eiche und Föhre am stärksten bei Mühlen, Wasserwehren, Pumpen, Brunnenröhren und allerhand Wasserwerken gebraucht. Nußbaumholz ist zu feinen und schönen Fournirungen, allerley Tischler- und Drechslerarbeiten, unter allem europäischen Nutzholze das gesuchteste. Kastanienholz wird bei uns zu Tischler- und Drechslerarbeiten ebenfalls angewandt; und in Italien und Frankreich zieht man es jedem andern Bauholze, zu Aufführung der Gebäude, vor, weil es vom Wurmstiche frei bleibt. Apfelbaum-

holz, welches sehr hart, auch bräunlich von Farbe ist, gibt ein gar schönes und zugleich leichtes Nuß- und Schirrholz für viele Handwerker, Künstler und für die Wirthschaft; insonderheit gebrauchen es die Müller zu Kämmen der Räder, die Wagner zu Schlittenkufen, u. dgl. Das vom Birnbaume ist schwer, rothgelb, hart, und noch zäher, als das vorige; es wird zu Druckformen, Holzschnitten, Modellen, Vignetten und allerhand feinen Drechslerarbeiten genommen. Das recht ausgewachsene Stamm-Holz des Pflaumenbaumes benutzen die Tischler und Ebenisten; aber es muß, wenn es in der freien Luft gehörig ausdauern soll, recht allmählig getrocknet werden. Das Holz des Mehlbaums, von Farbe röthlich weiß, läßt sich vorzüglich gut und glatt verarbeiten; es wird zu Wellbäumen, Mühlkämmen, Rädern, Walzen, u. dgl. gesucht. Das vom Elsebeerbaum, weißgelblich von Farbe, auch manchmal bräunlich, ist ungemein fest und hart, und hat die gute Eigenschaft, daß es sich weit weniger als andere Holzarten verwirft; auch dieses wird von Kunsttischlern, Drechslern und Mechanikern sehr geschätzt.

Uebrigens ist der Holzhandel ein sehr ausgebreiteter Zweig des Kommerzes, der auch gründliche Einsicht in dieses Fach, Kenntniß der verschiedenen Artikel, und ihrer Tauglichkeit, so wie ein ansehnliches Vermögen von Seiten des Mannes, der sich damit abgibt, voraussetzt. Die Holzhändler, besonders in den Seestädten, kaufen oft ganze Wälder von den Besitzern der Landgüter, lassen hernach die Bäume auf ihre Kosten fällen, auf der Stelle zu Balken, Bretern, Krumm- und Zwerchhölzern, Masten, Segelstangen, Stabholze, u. dgl. verarbeiten. Wenn das geschehen ist, so wird alles an den Ort der Bestimmung geflößt oder verschifft. Da nun ein solches Gewerbe nicht Jedermanns Sache seyn kann, so läßt sich leicht abnehmen, daß diejenigen, welche sich darauf mit Fleiß und Klugheit legen, desto mehr dabei zu verdienen im Stande seyn müssen.

Die Schifffahrt hat sich in neuern Zeiten erstaunlich vergrößert; dadurch ist der Verbrauch des Holzes zum Schiffsbau sehr gestiegen, und alle Augenblicke geben die Ausrüstungen der landesherrlichen Seemacht, oder der Kauffartheischiffe, die Schiffsbauerei und der Spekulationsgeist des Handelsmannes Anlaß zu großen und vortheilhaften Lieferungen und Verkäufen. Den stärksten Handel mit Holze treiben Rußland, Polen, Schweden, Dänemark, die Rheingegenden, Schlesien, die Mark Brandenburg und einige andere Länder, und zwar nach England, Holland, den vormals österreichische Niederlanden, Frankreich, Spanien und Portugal. Die Oerter, welche sich mit diesem Gewerbe vorzüglich abgeben, sind St. Petersburg, Riga, Reval, Narwa, Wiburg, Bergen, Drontheim, Christiania, Stockholm, Gothenburg, Danzig, Königsberg, Memel, Stettin, Elbing, Hamburg, Bremen, Lübeck und Rostock. Schweden und Finnland liefern besonders Masten, Krummhölzer und föhrene Planken; Wiburg fichtene Dielen, besonders nach Holland und Frankreich; Danzig, Memel und Königsberg, fichtene Dielen und Planken, so wie auch Masten und Spieren, ꝛc., desgleichen eichene Planken und Faßholz; Riga liefert Masten, fichtene Balken, Bordillen, u. s. w.; die Mark Brandenburg insonderheit Stab- und Pipenholz. Mit Stabholz treibt Hamburg einen überaus wichtigen Handel nach Frankreich, Spanien und Portugal, vorzüglich nach Bourdeaux, Nantes, Havre de Grace, Bayonne, Cette, Mallaga, Oporto und Barcellona. Zu Hamburg hielt Preussen einen Hauptholzmarkt oder eine Generalholzniederlage, die unter der Oberaufsicht der königl. Hauptnutzholz-Administration die Geschäfte betrieb. Diese hat auch Niederlagen bei Spandau, zu Havelberg, ꝛc. Sie schickte auch geradezu viel Holz nach Frankreich, England, u. s. w.

Der Holzhandel Deutschlands wird hauptsächlich auf der Elbe, Oder und dem Rhein nach auswärtigen Ländern betrieben. Der auf der Elbe und Oder ist größtentheils in den Händen der preussischen Haupt-Nutzholzhandlungs-Administration. Der auf dem Rhein-Mayn-Neckar- ꝛc. geht nach Hol-

land. Es ist der sogenannte Floß-Handel. Dieser ist in Schwaben, und vorzüglich in den mit Waldungen versehenen würtembergischen und badenschen Ländern eine sehr ergiebige Quelle der Nahrung und des Erwerbs. Darunter machen die sogenannten Holländer- oder Haupttannen den wichtigsten Artikel aus. Die Gegenden am Neckar liefern nach Mannheim, Speyer und Worms nur sehr wenig Schnittholz; der Mayn liefert solches Holz von sehr geringer Güte, indem die Mayn-Borde (Breter) nur 11 Schuh lang, 10 Zoll breit und 3/4 Zoll dick sind, dahingegen die Gegenden am Rhein, oder die Murggesellschaften, 15 bis 16 Schuh lange, 12 Zoll breite, 1 Z. dicke, und ausgesuchte gute Waare führen. Die vorzüglichsten Gattungen des zum holländischen Handel aus diesen Gegenden tauglichen Holzes sind: 1) Holländer-Tannen; dieses sind Stämme von 60, 100 bis 120 Fuß in der Länge, und wenigstens von 16 Zoll im Durchmesser am obern Ende. 2) Die Mastbalken, 72 Fuß lang; sie sollen zum wenigsten 12 bis 14 Zoll am obern Ende halten, und zwei von diesen rechnet man für eine Holländer-Tanne. 3) Die Holländer Balken müssen 44 Schuh lang seyn, und am obern Ende 16 Zoll halten; drei solcher Balken rechnet man im Werth für eine Holländer-Tanne. Dordrecht ist übrigens das Hauptmagazin der rheinischen Holzwaaren in Holland; so wie Amsterdam und Sandam für die nordischen.

In Mannheim, wo der Neckar in den Rhein fällt, so wie zu Cassel bey Mainz am Ausflusse des Mains, setzt man die großen nach Holland bestimmten Rheinflöße zusammen, die zum Theil noch beladen werden, so daß sie 4 1/2 bis 5 Fuß unter Wasser gehen. Unterhalb Bingen und Coblenz setzt man zu Andernach, Linz, Namedy aus mehreren einzelnen noch ein großes Kapitalfloß zusammen, und beladet es so, daß es 7 Fuß unter Wasser geht. Auf demselben werden die erforderlichen Herren- Knecht- Proviant- und Volkshütten von Bretern aufgeschlagen; neben und hinter dem Floße aber werden 30 bis 36 Nachen für die Anker mitgeführt rc. Zur Rückkehr sämmtlicher Floßgeräthschaften geht noch ein Rheinschiff nebenher. Das Personale dieser schwimmenden Insel besteht gewöhnlich aus den Floßherrn und seiner Familie, oder auch aus dem Faktor, als Direktor, 2 bis 3 Köchen, dem Steuermann, 450 Ruderknechten und gegen 70 bis 80 Mann Ankervolk, meist aus dem Köllnischen u. Trierschen: ausserdem noch aus einigen Floßmeisterknechten, einem Proviantmeister, einem Metzger, Hüttenbedienten, zusammen gegen 530 bis 550 Personen. Von Mannheim bis Andernach sind, mit Einschluß dieser beiden Oerter, 12, und von da bis Dordrecht 28 Zollstellen. Ueberhaupt kann der ganze Zoll auf 50, bis 60,000 Gulden, und der ganze Betracht aller Unkosten von Mannheim bis Holland 120,000 Gulden betragen. Wenn ein Floßhändler bey günstigem Winde und Wasser 2 Kapitalflöße in einem Jahre nach Holland liefert, so ist dies schon ein großes u. glückliches Unternehmen. Ein solcher Handel erfordert aber ein Kapital von 5 bis 600,000 Gulden. Ein einziger großer Mastbaum wird aber auch bisweilen mit 900 Gulden bezahlt. — St. Petersburg verschifft alle Jahre eine ausserordentliche Menge Balken, Planken, Sparrholz, Spieren, u. dgl. nach England, Holland, u. s. w. Der größte Markt für die Holzwaaren ist indessen in England und Holland.

Die Art der Vermessung des Holzes ist beim Eichenholz der Kubikfuß, bei Föhren- und Kienholz das Fußmaas der Länge und Dicke. Bei diesem wird eigentlich nur dasjenige, welches 50 Fuß und darüber hält, für Kaufmannsguth angesehen. Bei dem Eichenholze muß sowohl das Stammende, als auch das Zapfende bewaldrechtet seyn; hernach werden beide im Durchmesser gemessen, die Quanta zusammengezählt, und die Hälfte der Summe quadrirt, um darnach die Kubikmaaße nach der ganzen Länge des Stammes zu berechnen, ohne daß jedesmal nöthig ist, den ganzen Stamm zu beschlagen, oder nach der Schnur zu hauen. Damit aber bei solchen Bäumen, die am Stamme eine auf-

Digitized by Google

ſerordentliche Dicke haben, keine übermäßige Kubikfußzahl herauskomme, ſo pflegt man, wenn das Eichenholz 18 Zoll und mehr am Zapfen hält, das Stammende ſo zu berechnen, als wenn es im Quadrat die Hälfte mehr hielte, als das Zapfende beträgt.] Beim Stabholz iſt das Maas im Brandenburgiſchen ſo: 4 Schock 8 Stück auf den Ring, zu 5 Fuß 2 Zoll lang, 1 bis 7/4 Zoll dick, 5, 6, bis 7 Z. breit. Orhöftſtäbe, 6 Schock 12 Stück, 4 Fuß 2 Zoll lang, übrigens mit dem Pipenholze gleich. Tonnenſtäbe, 8 Schock 16 Stück, 3 F. 2 Z. lang; Dicke und Breite wie bei jenen. Franzholz, 8 Schock 32 Stück, 38 Z. lang, 5 bis 6 Z. an der innern Kante breit. Klappholz, 12 Schock 48 Stück, 32 Z. lang, 4 bis 5 Z. tief, und eben ſo breit. Unter Kielholz verſteht man ein Stück Büchenholz, welches ohne ſchadhafte Stellen, Krümmen oder Aſtlöcher, in gerader Linie 50 Fuß und darüber lang, und durchgehends bis 2 Fuß dick iſt. Größeres Krummholz wird ohne Rückſicht auf die Beſchaffenheit ſeiner Winkel, nach Kubikfuß gehandelt, das kleinere aber davon ausgenommen. Beim Holzverkauf in Forſten iſt die beſte Einrichtung des Taxirens die, daß das Bau- und Nutzholz auf Koſten des Käufers nach geſchehener Anweiſung abgeſtämmt und bewaldrechtet, alsdann vermeſſen und pflichtmäßig taxirt wird, damit beide Theile das Objekt deutlich vor Augen haben, und nicht das meiſte aufs Ungefähr ankommen laſſen dürfen. Zu Amſterdam werden die Holzartikel ſehr verſchieden gehandelt; nämlich einige Stückweiſe, andere nach Palmen, nach dem Fuß- und Zollmaas, nach Schock, u. ſ. w. Z. E. Balken von Eichen-Tannen- und Fichtenholz werden nach Stück, und dieſe verhältnißmäßig nach ihrer Breite und Länge geſchätzt. Dielen gehen da nach dem Hundert von 124, 126, 130, auch wohl 132 Stücken. Pipen- und Tonnenſtäbe handelt man zwar Schockweiſe, aber dennoch bei 122 Stücken. Maſten, Pfäle und kurze Maſten, Juffers genannt, werden nach der Länge verkauft. Hamburg handelt die Tonnen- und Faßſtäbe bei Tauſend von 1200 Stück, und ſo auch das Bodenholz; hingegen die Traveelen nach Schocken. Der Hamburger kauft die Stäbe und anderes Holz von den Oberländern, Mecklenburgern, u. ſ. w., meiſt frei an Bord geliefert; die Stäbe nach Ringen von 4 Schock; 8 Stück werden für Wrack darein gegeben. Zu Amſterdam gehen die Stäbe nach Großtauſend von 20 Schocken. Zu Danzig verkauft man das fichtene Holz nach danziger Maas; die Balken nach Kubikfuß; das Eichenholz nach engliſchem Fuß; die fichtenen Breter und das Stabholz nach Schocken ꝛc. Stettin handelt die Balken, das Rundholz, Krummholz, die Breter und Planken gemeiniglich nach dem Viſirſtabe, nach Kubikfuß; das Stab- und Bodenholz nach Ringen; das Franz- und Klappholz nach Schocken u. ſ. w. Bourdeaux handelt die Dielen bei 126 Stücken; das Eichenholz nach Fuß; die Pipen- und Orhöftſtäbe bei 1616 Stücken.

Im franzöſiſchen Handel heißt bois de construction, das Schiffsbauholz; bois pour la bâtisse, das gewöhnliche Zimmerholz; bois de chauffage, das Brennholz; bois fendu, das Stabholz; bois de soiage, das Holz, welches der Länge nach mit der Säge geſchnitten worden iſt, und wieder nach ſeiner Geſtalt und Beſtimmung unterſchiedliche Beinamen führt, als Balken, Gegenlatten Bohlen, Pfoſten, u. dgl., wie denn überhaupt alles vierkantige und andere Holz, das unter 6 Zoll hält, hierunter mit verſtanden wird; was ſchon über dies Maas hält, gehört unter Equarri oder d'Equerrissage, das gewaldrechtete. Bois en grume, iſt das unbehauene Stammholz, das zu Pfählen, ꝛc. dient. Bois blanc, nennt man leichte Holzſorten, z. B. Birken, Eſchen, Pappeln, u. dgl.; bois de réfend, das mit der Art geſpaltene; bois rond, das Maſten- Spieren- und Stengenholz; bois de bouis, bois en copeaux, das Buchsbaumholz zu Kämmen; bois Rosart, das Roſenholz für Ebeniſten; bois de Placage, das Fournirholz; bois à douvain, Faßdaubenholz; bois merrain, Stab- und Pipenholz; bois de Charronage, das Wagner- Stell- und Radmacherholz; bois de la Chine, bois

serpentin, nennt der Franzose fälschlich das Letternholz, welches bekanntlich aus Amerika, nicht aus China, kommt; bois d'échantillon, das verordnungsmäßig zugehauene oder geschnittene; bois de Mail, das über den Spiegel, nämlich der Schräge vom Mittelpunkte nach dem Umfange zugehauene oder gesägte; bois de fusil, das Schaftholz; bois doux, das weiche, bois dur oder ferme, Hartholz; bois d'Inde, das Blauholz; bois merrain, das eichene Stab-Holz; bois d'ouvrage, Werkholz, Nutz- oder Geschirrholz; bois violet oder de Violette, das Veilchen- oder Violenholz; bois satiné, das Feroleholz; bois d'enfonçure, Bodenholz; bois à tan, Eichenrinde; bois gros, bois de mâture, Holz zu Masten; bois merrain à panneaux, Wagenschoß; bois tortu, bois courbant, Krummholz; bois de Cavalam, Stinkholz; bois de Jasmin, das gelbe Santal; bois de Vosges, die eichenen Planken, welche in Lothringen an der Mosel und da herum verfertigt werden; man hält sie im Handel für eben so gut, als die holländische Gattung; bois de Marquetterie, das feine Holz zu eingelegten Arbeiten für die Tischler. Bois Bombe, heißt da das Krummholz; bois pour echalas, die Stäbe und Stöcke, die man in den Weinbergen zur Unterstützung der Weinstöcke gebraucht. Diese werden nach Cent gehandelt. Unter Cent bei dem behauenen Zimmerholze versteht man ein Maas von 172 Zoll in der Länge, oder ein Stück von 12 Fuß Länge und 6 Zoll Breite und Dicke. Ein einziger Balken wird also zuweilen für 15 bis 20 Stück zu rechnen seyn. Das Zimmerholz wird da 6, 9, 12, 15, 18, 21, 24, 27 und 30 Fuß lang gemacht. Sehr selten ist es über 4 Klafter, und so auch wieder unter 6 Fuß lang. Uebrigens ist zu merken, daß die Masten, Spieren und das Schiffsbauholz nicht allein verschifft werden können, sondern es müssen zum Stauen auch noch Fichten- oder Tannenplanken, u. dgl. hinzugethan werden.

Holzarbeiten, Holzwaaren. Hierzu gehören alle Arten von Schachteln und Kasten, Breter und Rahmen, Holzspähne, alle nur erdenkliche ordinäre und feine, weiße, gemalte, gebeitzte, vergoldete, lackirte, mit Teig geformte oder belegte Spielsachen für Kinder, Schnitzwaaren ꝛc. In der Verfertigung und dem Handel mit solchen Waaren zeichnen sich besonders aus: Berchtesgaden, Tirol, Ulm, Nürnberg, Fürth, Sonnenberg im Meinungschen, Seifen im sächs. Erzgebirge ꝛc. Den ausgebreitesten und stärksten Handel mit diesen Waaren hat wohl Nürnberg.

Hölzerne Uhren werden im Schwarzwalde von wenigstens 500 Meistern verfertiget. Viele Meister haben 3, 4 und mehr Gesellen. Die Anzahl aller im Schwarzwalde verfertigten hölzernen Uhren (die indessen größtentheils messingene Räder haben) kann man jährlich zu 77000 Stück annehmen. Davon macht man in der Herrschaft St. Peter allein gegen 3300. Unter diesen Uhren sind allerley Arten, wie Schlaguhren, Repetiruhren, Guckguckuhren, künstliche astronomische Uhren und andere Uhren, bey welchen der Lauf der himmlischen Körper dargestellt wird, wobei menschliche Figuren und andere Figuren sich bewegen u. dgl. Die Uhren sind nicht blos Wanduhren, sondern auch Thurmuhren und hölzerne Taschenuhren. Andreas Dilger aus Gütenbach verfertigt sie vorzüglich sauber und gut. Gegen 500 Menschen bringen alle diese Uhren in fremde Länder, z. B. nach England, Frankreich, Preussen, Sachsen, Schweden, Dänemark, Rußland, Calabrien, nach der Schweiz, nach der Europäischen Türkey, sogar nach Nordamerika und Asien. Nach Schweden darf man sie nur zergliedert bringen und so muß man sie daselbst nur für Materialien zu Uhren ausgeben. Im Lande selbst setzt man sie hernach zusammen. Die Hauptniederlage der Schwarzwälder Uhren ꝛc. ist übrigens zu Neustadt im Fürstenbergischen, wo sie eingepackt und nach ihrem Bestimmungsorte versandt werden.

Eine Unruhuhr kostet auf der Stelle nur 50 Kreuzer; eben so viel kostet eine Pendeluhr. Eine Guckguckuhr kostet, z. B. bey den Gebrüdern Grießhaber, 1 fl. 40 kr. Eine Spieluhr kann 2, 3

bis 16 Louisd'or kosten, je nachdem sie mit mehreren oder wenigern Registern versehen ist. Salomon Scherzinger aus Furtwangen hat schon Spieluhren mit Glockenspiel und Harfe zu 300 fl. verkauft. Eine hölzerne Taschenuhr mit silbernen Gehäuse kann man für 3 Louisd'or, eine Thurmuhr für 60 fl. bekommen.

Paulus Kreuz gießt jährlich gegen 60 Centner Uhrglocken zu verschiedenen Gattungen von Uhren, von denen 15 auf 2 Pf. gehen. Ueberhaupt finden sich im Schwarzwalde ohngefähr 10 Gießhütten woraus alle umliegende Uhrmacher für ihre Uhren mit Glocken versorgt werden. Selbst auch ausländische Künstler, englische, französische und holländische Uhrmacher verschreiben ihre Glokken von Paul Kreuz aus dem Schwarzwalde. Obgleich in den Gießhütten auch die messingenen Uhrräder gegossen werden können, so hat man doch keinen Gewinn dabey, weil man sie um einen weit geringern Preis aus Nürnberg kommen lassen kann, wo das Pf. nur 45 kr. kostet.

Holzmangold, s. Wintergrün oder Pyrolenkraut.

Holwurzel, s. Osterlucey.

Hongrie (Point d') in Frankreich halbseidene Tapeten mit gewässertem Grunde, die entweder mit der Nadel oder auf dem Webstuhle gemacht werden; eigentlich eine Art Bergames. Die gewürkten liefert vorzüglich Rouen.

Honig, (Mel), fr. le miel, ein bekannter dicker Saft, den die Bienen aus den Blüten und Kräutern verfertigen. Man hat zweierlei Sorten davon, nämlich den weissen, der an der Sonne aus den Bienenkuchen von selbst ausgelaufen ist, und Jungfernhonig genannt wird; und den gelben, der über dem Feuer zerlassen, und hernach durch ein Sieb oder durch einen leinwandenen Sack geläutert worden ist. Der erstere ist der beste. Er wird zu verschiedener Jahrszeit gesammelt. Derjenige, welchen die jungen Bienen im May anfezzen, ist der vorzüglichste. Die Gattung, welche man im Sommer gewinnt, folgt auf die erstere der Güte nach; aber Winterhonig ist der schlechteste. Heidehonig nennt man den, welchen die Bienen geben, die ihre Nahrung in den Heiden und Buchweizenfeldern suchen. Diese Art Honig hat eine schwarzbraune Farbe, und wird besonders im Lüneburgischen gewonnen. Man verfertigt von diesem die berühmten Zeller Honigkuchen. Aus Rußland wird vieler und guter Honig zum Handel gebracht; so wie auch aus Polen, Litthauen, Ungarn, ꝛc. Der ungarische Honig ist besser, als der polnische; er wird meistentheils von wilden Bienen, die sich in den hohlen Bäumen aufhalten, gewonnen. Es werden davon jährlich viele 100 Centner über Fiume und Bucari ausgeführt. Den polnischen Honig bringen die Juden ungeläutert und ungeseimt heraus, und zwar insonderheit nach Danzig, Breslau und Frankfurt an der Oder, wo man ihn zum Theil wieder exportirt. Unter denjenigen Sorten, welche die Länder am schwarzen Meere, die türkische Staaten ꝛc. liefern, ist der krimmische, jezt taurische, am vorzüglichsten. Insonderheit hält man den aus dem Dorfe Osmandik für den besten. Es kam vor Jahren kein anderer auf die Tafel des Großherrn. Er hat einen überaus süßen und gewürzhaften Geschmack, so daß ihm darin weder der wallachische noch der candische gleich kommt. Er geht stark nach Konstantinopel und der Küste von Natolien. Man verschifft die Waare in Krügen und Tonnen von verschiedener Größe; es muß aber in den Gefäßen ein Luftloch gelassen werden; denn wenn der Honig in Gährung kommt und zu fest eingeschlagen ist, so sprengt er die Gefäße.

Honig von Malta ist trefflich von Geschmack, und in vielen Ländern, besonders an den Küsten des mittelländischen Meeres, ein beliebter Artikel. Er bleibt stets flüßig, und hat eine überaus schöne rosenrothe Farbe.

In Spanien liefern vornehmlich alle südliche Provinzen Honig von herrlicher Art. Vorzüglich ist der valenzische, seiner hellweissen Farbe und Süßigkeit wegen, berümt; er geht nach Italien und andern Ländern.

Frankreich zieht seinen Honig aus

verschiedenen Gegenden des Reichs; den weissen aus Languedok, Gatinois und Provence. Der vorzüglichste unter diesen ist der von Narbonne, welcher um dem Flecken Corbiere, drei Meilen von gedachter Stadt, gesammelt wird. Aber es ist nicht aller, der unter diesem Namen zu Markte geschickt wird, aus dem genannten Orte. Er muß frisch, recht dick, von gewürzhaftem Geruch und lieblichsüßem Geschmack seyn, wenn er ächte Waare seyn soll. Auch Landerneau in Bretagne führt viel von diesem Artikel nach Bayonne, Bourdeaux, Bilbao und Holland aus. Der gelbe französische Honig kommt aus Champagne, Touraine, Normandie und Picardie. Den vorzüglichsten geben die beiden erstern Provinzen. Der von Bourdeaux ist theils aus Landes, theils von Castel-Jalour in Bazadois.

In Deutschland ist der Krauthonig besser, als der Heidehonig; jener wird in solchen Gegenden erzeugt, wo keine Heide ist, z. B. im Magdeburgischen, Merseburgischen, Weissenfelsischen, u. s. w. Da müssen die Bienen alle Nahrung aus den Gärten, von Baumblüten, von Rübsaat, Buchweizen und Wiesenkräutern holen. Heidehonig ist der lüneburgische. In den Nord- und Ostländern von Europa, besonders in Polen, Littbauen, Schweden, Ungarn, ꝛc. wird aus Honig der Meth, ein schmackhaftes Getränk, zubereitet, der, wenn er sich gehörig abgelegen hat, dem Weine ziemlich ähnlich wird, aber leichter berauscht. Eine der besten Sorten ist der ungarische Kirsch- und Johannisbeermeth, der viele Liebhaber findet, und besonders in Kleinpolen, Gallizien, Ludomirien, und selbst in Wien häufig verbraucht wird. Auch zu Metz in Frankreich macht man Hydromel oder Meth, der weit und breit Abgang findet. Aus Honig, Mehl, Mandeln und Gewürzen werden die berühmten nürnberger, ulmer, thorner, danziger und mehrere Arten Pfeffer- Honig- und Lebkuchen verfertigt. In den Apotheken wird der Honig, weil er erwärmt, trocknet und reiniget, innerlich und äusserlich gebraucht.

Der Honig wird in Holland verschiedentlich gehandelt, und zwar nach der Verschiedenheit des Ortes wo er herkommt; doch meistens nach Tonnen, Orhöft und Tiercons: z. E. Honig von Bourdeaux, bei Faß oder Tiercon, mit 2 Proc. Gutgewicht, eben so viel Sconto, und 12 Proc. Tara; der von Bremen, Hamburg und Lüneburg bei Tonnen von 330 Pf. brutto. Holland führt überdies viel Honig aus dem Piemontesischen, und französischen von St. Malo, Bayonne, Landerneau und Morlaix ein, auch wieder aus. Auf den von Bayonne, Marseille, und aus den Häfen in Bretagne, gibt man 20 Proc. Tara. Hamburg handelt den lüneburger Honig bei Tonnen von 336 Pf.

Honigklee, s. Melilotten.

Hoog-Brion, die beste Gattung der rothen oberländischen Weine zu Bourdeaux, welche stark nach Holland verfahren wird.

Hooglandse Wynen, im französischen Weinhandel dieselbe Gattung weisser und rother Weine, die man zu Bourdeaux unter dem Namen Vin de haut oder haut-païs begreift; es sind die Gewächse, welche oberhalb St. Macaire, 7 Meilen von der Stadt, fallen, und die man durch gedachte Benennung von denen unterscheidet, welche im Gebiet und Bezirk der Landvogtei von Bourdeaux gezeugt werden. Sie sind in größern Gebinden, als Vin de Ville; das Orhoft hält 110 Pots. Man handelt sie bei Tonneaux.

Hooglandse Stomm, nennt der Weinhändler den süßen Wein aus Guyenne (Vin muet), der nicht gegohren hat, und immer seine ursprüngliche Süßigkeit behält. Er ist klar wie Franzbranntwein, und soll sehr gesund seyn. Die Weinkünstler gebrauchen diese Sorte, um damit die zu unreifen, herben und säuerlichen Weine zu verbessern. Sie ist weiß von Farbe, und stark geschwefelt.

Hopfen, (Lupulus, Humulus,) fr. houblon. In der Stadt- und Landwirthschaft, und in Apotheken wird hierunter sowohl die ganze hopfentragende Pflanze, als auch besonders die Frucht verstanden. Die letztere führt den Namen Hopfe oder Hoppe,

Hopfenblume, oder Fruchthopferling, und wird von der zahmen weiblichen, mit Fleiß angebaueten Pflanze gewonnen. Sie hat in verschiedenen Ländern und Gegenden, in und auſſer Deutſchland, als ein zur Brauerei gehöriges Handelsprodukt, gewiſſe ſehr merkliche Vorzüge, wie man ſie an dem böhmiſchen, engliſchen, braunſchweigſchen, märkiſchen, bayerſchen und nürnbergiſchen Hopfen nicht verkennen kann. Zwar wächſt der Hopfen bei uns ſo wie in andern Ländern von ſelbſt; er hat dann ſeinen Standort an Hügeln, um fruchtbaren Laubwäldern in Büſchen, Hecken, an Dämmen und Gräben, auch wohl in ſchlechterm Boden. Allein man achtet dieſen, theils wegen der ſehr dünnen kleinen Fruchttrauben, und der kleinen Früchte, theils des wenigen guten gewürzhaften Hopfenmehls und Samens nur wenig. Der obengenannte Hopfen bringt eine größere Menge groſſer ſchöner Früchte, etwas frühzeitiger, hervor und zwar in dichten Traubenbüſcheln, welche ihr Mehl und ihren Samen (die kräftigſten Theile) nicht ſo geſchwind verlieren, als der wilde Hopfen. Letzterer wird wegen ſeines Grundes und der Lage ſpäter reif, und erreicht auch zuweilen die rechte Vollkommenheit und Güte gar nicht. Die männliche von der fruchttragenden ganz verſchiedene Pflanze, wird nicht in den Hopfengärten und Bergen erhalten, ob dies gleich nützlich ſeyn könnte. Man ſammelt übrigens die Frucht gegen das Ende des Auguſts bis den September hindurch. Man nimmt ſie recht getrocknet, und bewahrt ſie vor dem Ausdünſten ſowohl, als vor der Erhitzung und dem Schimmel, in beſondern Hopfenſäcken oder Kaſten auf.

Die überaus dauerhaften und beſtändigen Wurzelſtöcke vermehren ſich vor vielen andern Gewächſen durch kriechende Ausläufer auſſerordentlich ſtark, und bringen in lockerm Grunde ſchon im Herbſt eine beträchtliche Menge kleiner, dünner, knotiger, rothbrauner, inwendig aber weiſſer Keime, die man Hopfenkeimchen nennt. Dieſe verlängern ſich in neun- bis zwölf- und mehrfüßige ſteigende, viereckigte, harte, zähe, rauhe und kurzſtachlichte Ranken, welche an ſehr hohen Stangen gezogen werden, um welche ſie ſich überaus feſt winden. Ihre Hauptblätter, welche an den Stengel paarweiſe ſtehen, ſind hart, rauh, dunkelgrün, dreitheilig, und am Rande gezackt; die jungern und obern aber mehr herzförmig. Sie fallen ab, und vergehen jährlich mit den Ranken ſelbſt. Es giebt zweyerley Sorten von den gebaueten Hopfens, nämlich Früh- oder Auguſthopfen, und Spät- oder Herbſthopfen. Der erſtere läßt ſich eher auskochen, als der andere. Guter Hopfen, der beim Bierbrauen gehörige Dienſte leiſten ſoll, muß recht reif, voller Samen, dabei recht feſt und klebrig ſeyn, auch einen ſtarken Geruch von ſich geben, wenn man 6 oder 8 Köpfe in der Hand zuſammen drückt. Wenn man ihn recht lange aufbewahren will, ſo verfährt man nach der Engländer Weiſe folgendermaßen: Man macht groſſe Säcke von ſtarker Leinwand, befeſtigt dieſelben in einem aus ſtarken Bohlen gemachten Kaſten, füllt den Sack mit Hopfen, thut dann einen ebenfalls von Bohlen akkurat verfertigten Deckel darauf, und läßt mittelſt einer Preßmaſchine die Waare ſo dicht als möglich zuſammenpreſſen. Man fährt damit fort, bis der Sack gehörig angefüllt, iſt; hernach wird er feſt zugenähet. Man läßt ihn an einem trocknen, der Sonne und freien Luft nicht ausgeſetzten Orte, am beſten auf einem Boden, verwahren. Von dieſem Zuſammenpreſſen wird die Waare mit der Länge der Zeit wie ein Harzkuchen, und ſo kann man ſie nun viele Jahre hindurch gut konſerviren.

England baut vornehmlich Hopfen in Eſſex, Kent, Surrey und Hampshire. Der engliſche Hopfen iſt beſſer als der flandriſche, obgleich letzterer auch in groſſer Menge zum Handel kommt. Man unterſcheidet den engliſchen Hopfen in Hopfen von Worceſter, die beſte und theuerſte Sorte, und in Hopfen aus Kent, der ſchlechter und wohlfeiler iſt. Jener wird zum Ale oder Bourton-Alebier, dieſer zu anderm Bier gebraucht. Von jenem gilt die beſte Sorte ſchon auf der Stelle gegen 3 Pfund Sterling der engliſche Centner. In Abſicht auf die

Digitized by Google

Beschaffenheit unterscheidet man den englischen Hopfen in folgende 4 Sorten: 1) In großen, langen und viereckigten, Knoblauchshopfen, oder grauen Hopfen, the long and square garlick Hop, auch the gray bind. Dieser trägt am meisten, ist am dauerhaftesten, und wird am spätesten reif. Die Häupter sind gegen den Stiel zu etwas röthlich. 2) In langen weissen Hopfen, the long white Hop, oder the white bind. Dieser trägt auch reichlich, und ist hellgrün, daher ihn die Käufer am meisten schätzen. Er wird auch etwas früher, als der vorige, reif. 3) In eyrunden Hopfen, the oval Hop. Dieser fällt ebenfalls gut in die Augen, ist aber nicht so reichhaltig. 4) Endlich in frühen weissen Hopfen, early white Hop. Unter dem niederländischen Hopfen wird der von Alost für den besten gehalten. Er dient zu Weißbier. Auch der aus dem lüttichschen wird geschätzt; man braucht ihn insonderheit zum Braunbiere.

Frankreich baut allein in den beiden Departements de la Somme und du Pas de Calais etwas Hopfen; den meisten für seine Brauereien läßt es aus der Fremde kommen. Unter den böhmischen Hopfenarten ist besonders der vorzüglich und berühmt, der im saazer Kreise gebaut wird. Man führt ihn sehr häufig aus. Der braunschweigische und märkische geht besonders nach dem nördlichen Europa; der sächsische, eilenburgsche, ꝛc. nach dem Reiche u. s. w. In der Gegend um Nürnberg wird Hopfen gebaut, der dem böhmischen nichts nachgibt, und stark verfahren wird. Man zeugt ihn vorzüglich um Lauf, Hirschbrück und Altdorf. Diese Sorte übertrifft noch diejenige, welche bei dem eichstädtischen Städtchen Spalt, um den deutschordischen Marktflecken Absberg, und zu Langenzenn, sämmtlich im Fürstenthum Anspach, gebaut und bis nach Lyon und Marseille verfahren wird. Ein gut aufbewahrter Hopfen ist übrigens gemeiniglich von besserm Geschmack, als der frische. In der Medizin werden die jungen Sprößlinge und auch der Same vom Hopfen gebraucht.

Der Hopfen wird in den unterschiedlichen Oertern verschiedentlich gehandelt; an einigen nach dem Rundmaaße, an andern nach dem Gewicht. In Holland kauft man den Hopfen nach Schiffspfunden von 300 Pf., und eben so auch in den vorigen österreichischen Niederlanden. Aller Hopfen, der in Holland zu Markte gebracht wird, muß von dazu verordneten Leuten probirt und geschauet werden; durch verschiedene Mandate sind die Verfälschungen u. überhaupt alle Schminkmittel und betrügliche Handgriffe bei dieser Waare verboten worden. Zu Hamburg wird der englische Hopfen mit 28 Pf. Tara auf den Sack, und 1/2 Proc. Gutgewicht, gehandelt; braunschweigscher Hopfen, in Säcken, netto Tara, 1 Proc. Gutgewicht.

Hordeum, s. Gerste.

Hordeum galaticum, s. Reiß.

Horlitzen, s. Cornelkirschen.

Horminum, s. Scharlei.

Horn, Hörner, (Cornua), fr. la corne, bekanntlich ein knochenartiger Auswuchs an den Köpfen mancher Thiere, besonders der widerkäuenden. Die Hörner von Büffeln, Ochsen und Kühen, so wie diejenigen von Hirschen, Gemsen und Böcken, kommen in großer Menge zum Handel, und werden von verschiedenen Handwerkern zu allerhand Arbeiten verbraucht. Hirschhorn kommt theils in die Apotheken, und wird da zu allerlei Arzneien angewandt, theils machen die Goldschmiede, Messer- und Gewehrfabrikanten davon Messer- und Gabelgriffe, Hirschfängerhefte, u. dgl. Büffel-Ochsen- und Kühhörner werden von Kammmachern, Drechslern, u. s. w. verarbeitet. In manchen Orten, besonders im deutschen Reiche, hat man sogenannte Hornrichter, welche das Horn erst zerschneiden, hernach über dem Feuer ausstrecken, anölen, im warmen Wasser weichen lassen, es hernach in Klammern spannen, auf das Stockbret richten, gerade zusammenschlagen, und auf diese Art den eigentlichen Kammmachern in die Hände arbeiten. Diese Leute sind es auch, welche das Laternenhorn

Digitized by Google

liefern, das hernach weit und breit verfahren wird. Eine besondere Art solcher Hornarbeiter stellen die sogenannten Wildruff- und Horndreher vor, die man fast nur allein in Nürnberg antrifft. Diese wissen nicht nur allerlei künstliche Wald- und Jagdhörner aus dem Ochsen- und Büffelhorn zu verfertigen, sondern sie setzen auch vielerlei Werkzeuge zusammen, womit man den Ruf des wilden Geflügels und der vierfüßigen Thiere aufs natürlichste nachahmen kann. Das Horn wird übrigens auch auf mancherlei Art gefärbt u. zugerichtet; man macht hernach Knöpfe, Schreibzeuge, Pulverhörner, Dosen, Tabakspfeifenröhren und mehrere andere Sachen daraus. Rußland und Polen führen eine große Menge Ochsen- Küh- Ziegenbock- und andere Hörner aus; Ungarn ausserordentlich viele Hirschhörner, ꝛc. Am meisten achtet man das weisse von englischen Ochsen, das ungarische Ochsenhorn von gemischter Farbe, so wie auch das frisische und polnische Ochsenhorn zu Drechslerarbeiten. In England ist seit einigen Jahren auch die Erfindung gemacht worden, die Hornspähne und andern Abfall von Horn noch zu allerlei Fabrikwaare z. B. zu schönen gepreßten Dosen zu benutzen, indem man das Horn (mittelst der Dämpfe von kochendem Wasser) erweicht, es dann in Formen preßt und wieder erhärten läßt.

Die Arbeiten der Hornfabrikanten lassen sich viel leichter beurtheilen, als die Güte des rohen Stoffs. Das Horn ist entweder jung oder alt. Letzteres ist das beste; junges Horn läßt sich nicht so leicht bearbeiten. Letzteres erkennt man an der Klarheit, so wie an der Unkenntlichkeit der Jahre. Horn hat von Natur eben solche Jahrringel, wie das Holz. Nach diesen Ringeln oder Streifen muß man das Horn beurtheilen, ob es nämlich der Länge oder der Quere nach getrennt ist. Die Hornspitzen müssen aus dem Viertel gedreht seyn, sonst springen sie bald. Das Horn muß der Länge nach in 4 Theile gespalten und aus einem solchen Theil muß die Hornspitze gedreht werden, wenn sie Dauer haben soll.

Hornleim, s. Leim.

Hornsilber, s. Silber.

Hornwaaren, s. Horn.

Hosen, fr. les culottes, sind bekannte Kleidungsstücke von allerhand Tüchern und Zeugen für die Mannspersonen. Von ihnen machen einige besondere Handlungsartikel aus; sie werden von Seidenwaarenhändlern und andern Schnittwaarenhändlern geführt; z. E. die seidenen gestrickten, welche Genua und einige andere Oerter in Italien häufig nach Spanien und dessen Kolonieen schicken; die sammetnen oder rheinischgarnenen und andere Sorten Hosen, die wir aus Holland erhalten, ꝛc. Matrosenhosen von Rouenschlinnen, westphälischer Leinwand, ꝛc. liefern Holland und Hamburg in grosser Menge. Gestrickte Hosen oder Strumpfhosen macht der Strumpffabrikant oder Strumpfwirker.

Hospital-Wein, die beste Sorte der Garnachas-Weine. Sie wachsen bei Saragossa, Huescar und Carinena. Sie sind roth von Farbe, und schwerer Art.

Houssetter Seide, eine Sorte persischer Seide, die man von Aleppo erhält, wo sie nach Rottel von 680 Quentchen verkauft wird. Dieses beträgt 5 Pf. und 5 Unzen Marseiller Gewicht.

Houzeaux, in Frankreich, die groben Stecknadeln, über N. 36.

Huckabacks nennt man in England eine Art Zwillich von großer Dauerhaftigkeit, der, vorzüglich zu Darlington in Durham und in den Gegenden von Knaresborough in Yorkshire verfertigt, zu Tischzeugen, Handtüchern u. dgl. verbraucht wird. Man macht jetzt auch Nachtmützen davon, die sehr wohlfeil und dauerhaft sind.

Hufeisen, fr. fer de cheval, bekanntlich das Beschläge der Pferde u. anderer Lastthiere, die von den Grobschmieden, manchmal auch von den Eisenwerken geliefert, und Hundertweise zur Handlung gebracht werden. Unsere deutschen Hufeisen guter Art müssen fein proportionirlich, nicht zu schwer oder zu dick, nicht zu lang oder zu kurz seyn, oder zu hohe Stellen haben. Die

Hufnägel liefern Roda, Schmalkalden und andere Oerter im Großen. Die letztern werden, ihrer guten Gestalt wegen, den andern vorgezogen. Man bekömmt sie in Gebinden von 6000 Stück, die etwas über 1/2 Centner wiegen. In England hat man seit mehreren Jahren eine Maschine (eine Art Preßwerk) erfunden, womit man in sehr kurzer Zeit eine große Anzahl Hufeisen stampfen kann.

Hufeisenkraut, (Ferrum equinum) fr. le fer-à-cheval, ein Kraut, das diesen Namen daher bekommen hat, weil seine Fruchthülsen aus Halbzirkeln bestehen, die den Hufeisen ähnlich sind. Es trägt papillonförmige Blumen. Die Wurzel wird unter den Wundmitteln gebraucht.

Huflattich, großer Huflattich (Tussilago petasites L.) fr. Pétasite. Die Wurzel hiervon ist ästig, geringelt, auswendig braungelb, inwendig aber weiß; frisch hat sie einen starken Geruch, so wie einen etwas bittern, scharfen und wenig gewürzhaften Geschmack. Sie wird innerlich als ein eröffnendes, verdünnendes, hauptsächlich aber als schweißtreibendes Mittel gebraucht. Aeusserlich hat man sie gegen Pestbeulen, Gicht, ꝛc. angewandt. Der gemeine Huflattich, (Tussilago Farfara) fr. Pas d'âne, ist eine ausdauernde Pflanze oder ein Ackerunkraut, wovon man die Blätter, Wurzel und Blumen zuweilen in die Apotheken bringt. Sie dienen gegen Brustkrankheiten. Die getrocknete und gehörig zubereitete Wurzel kann als Zunder dienen. Mit Honig soll sie wider Lungengeschwüre, die frische Wurzel gegen katarrhalische Zufälle nützlich seyn. Die Blumen werden zum Syrup gebraucht.

Hühner (beiderlei Geschlechts), (Gallus, Gallina). Davon gibt es zahme und wilde, einheimische und ausländische Arten. Man hat Haushühner, Auerhühner, Kalkuten, Perlhühner, Rebhühner, Birkhühner, Haselhühner, ꝛc. Ihr Gebrauch in der Wirthschaft und Küche ist bekannt. In Apotheken braucht man die Hühner zu Kraftsuppen, bedient sich des Fettes äusserlich zu Salben, u. dgl.

Hühnerbiß, Hühnerdarm, Vogelkraut, (Alsine, Morsus gallinae), ein Kraut mit fünf tief eingeschnittenen Blättern, und einer einfachen Fruchthülse. Es wird meist in fettem Boden auf den Aeckern und in Kraut-Gärten angetroffen. Man braucht es wider Entzündung von Wunden.

Hühnerkohl, Hühnerkraut, s. Quendel.

Hühnerleder, ein zartes, auf der rechten Seite körnigtes und hartnarbigtes Leder, welches von den in Kalk eingeweichten Häuten der Ziegenböcke abgezogen ist, und hernach zu feinen Frauenzimmerhandschuhen und Fächern verarbeitet wird. Nach Rom macht man es zu Paris am besten.

Hühnerwurzel, s. Tormentill.

Hummer, Seekrebs s. Krebs.

Humums, glatte baumwollene ostindische Zeuge, welche die dänisch-asiatische Gesellschaft zu Markte bringt. Sie sind 16 bis 17 kopenhagener Ellen lang u. 2 Ellen bis 2 1/3 E. breit.

Hund, (Canis) ein bekanntes Hausthier, von dem es vielerlei Arten gibt. Zum Handel kommen besonders die russischen Hundsfelle, welche ein gutes Rauchwerk abgeben. Die randerschen oder dänischen Handschuhe werden ebenfalls aus den Häuten dieser Thiere verfertigt. Die von den Handschuhmachern zubereiteten Hundefelle dienen auch zum Füttern der Larven und Masken. Auch die Buchdrucker brauchen die Hundsfelle besonders in Frankreich. Von Hunden kommen verschiedene Sachen in die Manufakturen und Apotheken. Die Haare werden zu groben Hüten und zu Sahlbändern der Tücher verarbeitet. Dieses Haar ist entweder ganz weiß oder ganz schwarz; man zieht es aus Dänemark. Die letztere Sorte ist die beste. Man bringt auch Alaungahre Hundsfelle zum Handel, und verkauft dieselben nach Decher und Dutzend. Das ausgeschmolzene Fett von Hunden, (Axungia oder pinguedo canis) wird, so lange es frisch ist, zur Medizin, und zwar äusserlich, gebraucht. Sogar der weisse Hundskoth weißer Enzian ge-

Digitized by Google

nannt, findet zu Pulvern ꝛc. in den Apotheken Anwendung; auch braucht man ihn in England zum Gerben des Leders.

Hunderippe, Spitzwegerich, (Plantago angustifolia major) ein Kraut, von dem Wurzel, Blätter u. Samen in Apotheken zu Wundtränken und andern Zubereitungen verbraucht werden.

Hundsblume, s. Pfaffenblatt.

Hundsgras, Rechgras (Gramen caninum, Cynagrostis) eine Art wilden Grases, das hie und da auf den Aeckern wächst, sich mit seinen Zweigen weit ausbreitet, und aus den Gelenken und Knoten immer neue Wurzeln treibt. Es hat kleine, etwas breite und vorn zugespitzte, zarte Blätter, und trägt weibliche Blumen. Der Same und die Wurzel dienen zur Arzenei.

Hundskirsche, s. Heckenkirsche.

Hundsmelde, Bingelkraut, (Brassica canina; auch Mercurialis) ein Kraut, das bei uns in angebauten Feldern, in Weinbergen, u. s. w. wächst, auch fast den ganzen Sommer durch blüht. Es trägt männliche und weibliche Blumen. Die erstern haben nur eine Aehre mit Mehlfächern. Das Kraut wurde sonst als Erweichmittel gebraucht.

Hundsnägelein, s. Seifenkraut.

Hundsreb, s. Steinreb.

Hundszunge, (Cynoglossum) ein Kraut, von dem es unterschiedliche Arten gibt; z. B. die kleinere, welche nur zur Zierde in Gärten gezogen wird; und die größere oder wilde, welche an Aeckern, Wegen und Zäunen von selbst wächst, und unter die Wundkräuter gerechnet wird. Sie hat breite wollichte Blätter, purpurrothe Blumen, dabei einen widerlichen Geruch. Sie trägt vier herzförmige anklebende Samen. Die Blumen, Blätter und Wurzeln werden, ihrer stopfenden und schmerzstillenden Eigenschaft wegen, zur Medizin gebraucht.

Hungerkraut, s. Jesusblümlein.

Hürdendrath, heißt der gröbste Eisendrath von der Dicke eines Pfeifenstiels, der zu Darrhürden od. Walzbarren dient.

Hurrial, s. Cassas.

Huysdoek, in Holland eine Gattung grober Hausleinen, die besonders nach den Kolonieen ausgeführt wird. Sie ist in ungleichen Stücken von 40 bis 50 Ellen, und wird nach der Elle gehandelt.

Huso, s. Hausen.

Hüte, sind von Rohr, von Stroh, von Binsen, von Pappe, oder von Thierhaaren, Wolle, Seide und mancherlei andern Dingen zusammengesetzt. Die meisten Hüte sind indessen Strohhüte und Filzhüte. Letztere werden von den Hutmachern, derer es jetzt an allen Orten gibt, häufig verfertiget. Die gemeinsten Filzhüte macht man aus Schaafwolle, Kälberhaar, Küh- und Hundehaar, aus Tuchmacherflocken, u. dgl.; diese machen bei weitem die größte Menge aus. Die Mittelgattung wird aus Hasen- und Kaninchenhaar, rother und weisser peruanischer Schaafwolle, Vigognewolle, und verschiedenen Sorten der in- und ausländischen Wolle zubereitet. Endlich die feinste und vorzüglichste macht man aus Biberhaar, nordamerikanischem Katzenhaar, u. dgl. Auch die Abgänge bei den Seidenwirkern, die persische oder kermansche Wolle und ähnliche Stoffe geben das Material dazu her. Die kürzeste Wolle ist für die Hutmacher die bequemste; daher suchen sie besonders die Wolle von Lämmern, die Halswolle von Schaafen und Hämmeln dazu. Viele wollen hierbei der dänischen Wolle den Vorzug vor allen übrigen Arten einräumen. Ganz frische Haare kann der Hutfabrikant nicht verarbeiten; sie müssen nach Beschaffenheit ein Jahr, auch wohl länger gelegen haben.

Unter den Hüten, welche jetzt zum Handel gebracht werden, verdienen die englischen, wegen ihrer Güte, die erste Stelle. Diesen folgen die französischen und brabanter, hernach die dänischen. Deutschland fehlt es zwar nicht an Hutmachern und Hutfabriken, aber wenn man Wien, Prag, Hamburg, Hanau, Cassel, Döbeln in Sachsen, Erlangen, Berlin davon ausnimmt,

so liefern die übrigen Oerter alle nur Waare von mittelmäßiger Güte, die gegen die beste ausländische beim Vergleich sehr viel verlieren muß. Die Hüte, welche in die wärmeren Länder, nach den Kolonieen der Europäer, ꝛc. geschickt werden sollen, bleiben meistentheils weiß, und werden nicht gefärbt.

Man hat im Handel namentlich folgende Hauptsorten:

1) Große Mittel- und feine Wollhüte, wozu gegen 26 Loth zweischürige Sommerwolle, und einige Loth kurze Lämmerwolle genommen werden. Die feinsten sind die sogenannten Kernhüte, aus der Schaafwolle am Halse verfertigt, und mit Kameelhaar überzogen.

2) Mittelfeine, oder sogenannte Bußhüte, ungefähr 26 Loth im Gewicht. Diese sind größtentheils aus feiner englischer Lammwolle, wozu etwa der siebente Theil dänische Wolle beigemischt, und das Ganze mit Kameel-Haar überzogen wird. Zuweilen setzen die Fabrikanten etwas Hasen- oder Kaninchenhaar hinzu, so daß dieses etwa ein Viertel des Ganzen beträgt.

3) Die bauchhärnen Hüte, auch ordinaire Hüte genannt sind von jenen (Nro. 2.) wenig unterschieden. Das meiste Material hierzu ist Hasenhaar, mit einem Zusatz von Kaninchen- und Ziegenhaar, und zwar gewöhnlich nur die Bauch- und Seitenhaare.

4) Rückenhärne Hüte, bestehend aus ein paar Loth Rückenhaar vom Biber; im übrigen theils aus Kameelhaar, theils aus Kaninchenhaar.

5) Viertel-Kastorhüte: Man macht diese entweder ganz von Hasenhaar, oder setzt zu diesem ein Viertel Kameelhaar oder Vigognewolle hinzu; immer werden sie aber mit 4 bis 6 Loth Biberhaar überzogen.

6) Halbe Kastorhüte, wozu 6 bis 8 Loth Biberhaar, ungefähr 4 Loth Kaninchen- und Hasenhaar, und einige Loth Vigognewolle kommen.

7) Dreiviertel-Kastorhüte. Man gebraucht dazu einen Theil Haar von englischen Kaninchen, selten von Hasen, und 2 Drittel Biberhaar. Vom letzterm dient die eine Hälfte zum Grunde, die andere zum Ueberzuge.

8) Ganze Kastorhüte werden blos aus Biberhaaren, und zwar aus 2 Theilen gebeizter, und einem Theil ungebeizter, fabrizirt. Frankreich insonderheit schickt von ihnen viele weiße nach den spanischen Kolonieen.

9) Seidene Hüte, die man vor einigen Jahren in Frankreich zu machen angefangen hat, und jetzt auch in Berlin verfertiget. Man nimmt dazu 2 Drittel oder die Hälfte gebeiztes Hasenhaar, und ein Drittel oder die Hälfte Seide, von den Stuhlabgängen der Seidenweber.

10) Vegetabilische Hüte aus Distelwolle, Graswolle, Pappelwolle ꝛc. mit mehr oder weniger Haasenhaaren, Kaninchenhaaren, Schaafwolle u. dgl. vermischt. — Von Strohhüten handelt ein eigner Artikel. Diese Hauptgattungen zerfallen wieder in verschiedene Unterſorten, je nachdem die Hüte feiner und besser, oder gröber u. schlechter werden sollen. Manche französische, englische und andere Sorten führen auch oft Namen von Städten, wo man sie zuerst oder in vorzüglicher Menge verfertigte.

Die guten Eigenschaften eines Hutes bestehen darin: 1) daß er bei hinreichender Stärke möglichst leicht, besonders aber im Kopfe nicht zu dick sey, damit er nicht zu schwer im Tragen falle; indessen muß er doch schon an dem Bande etwas dicker und fester, gegen den Rand zu aber wieder dünner seyn. 2) Daß er hauptsächlich gute Farbe habe, die recht dauerhaft ist; denn mancher Hut sieht schön schwarz aus; wenn er aber ein wenig in der Luft und im Wetter getragen ist, so wird er ganz röthlich und fahl. 3) Daß er im Regenwetter Wasser halte, dieses nicht einziehe, oder durchlasse, und nicht wie ein Schwamm werde. 4) Endlich, daß er weder zu wenig noch auch zu viel gefilmt sey; denn im erstern Falle wird er schlaff und kommt aus der Form; im andern aber pflegt er brüchig zu werden.

Die allerbesten Hüte sind immer noch

die Engliſchen. Der vorzüglichſte und berühmteſte Hutfabrikant in London iſt jetzt ein Deutſcher, mit Namen Wagner. Engliſche Hutmacher erwerben ſich dadurch Ruf, daß ſie ſich in ihren Schildern für Lehrlinge dieſes Wagners ausgeben. Auſſerdem werden ſchöne engliſche Hüte zu Wandsworth, zu Leiceſter und Warwick gemacht. Die Kaſtorhüte von Derbyſhire ſind berühmt. Die rothen Cardinalshüte werden in England noch immer am beſten verfertigt. Die Franzoſen ſind, ſelbſt in ihren angeſehendſten Hutfabriken noch nicht im Stande, den Glanz herauszubringen, welchen die Engländer dieſen Hüten durch Preſſen zu geben wiſſen. Die rothen Filzmützen zu den Turbanen der Türken werden ſeit mehreren Jahren in Orleans und Marſeille ſehr gut gemacht.

Paris liefert beſonders eine auſſerordentliche Menge Kaſtorhüte zum Handel, die man daſelbſt aus lauter Biberhaar, u. zwar aus 2/3 fetter Haare, und 1/3 magerer, fabrizirt. Sie gehen nach Spanien und ſeinen Kolonien, nach den ehem. franz. Inſeln, ꝛc. am häufigſten. Sie haben eine platte Form, ſind meiſt grau, und inwendig mit rothem, blauem, grünem oder violettem Atlas gefüttert. Auch England liefert ſchöne feine Kaſtorhüte in ſehr groſſer Menge zum Handel.

Halbe Kaſtorhüte (Demicastors) ſind erſt ſeit 1706 in Frankreich zu fabriziren erlaubt. Sie ſind eigentlich aus Vigognewolle, die mit mehr oder weniger Biberhaar verſetzt wird, je nachdem der Fabrikant ſeine Waare mehr oder weniger fein machen will. Die ganzen Kaſtorhüte haben zum Zeichen ein eingedrücktes C, die halben ein D.

Vigognehüte, die in Frankreich auch chapeaux dauphins oder Loutres heiſſen, ſind aus Vigognewolle mit Kaninchenhaar vermiſcht, und führen alſo fälſchlich den letztern Namen. Ueberhaupt läßt ſich das Fiſchotterhaar mit anderm Haarſtoff nicht zuſammenfilzen. Dieſe Sorte hat zum Zeichen ein M, welches mélangé andeuten ſoll. Ein L bezeichnet die ganz wollene Hüte, die grauen ſogenannten Bredas ꝛc. die ziemlich ſchwer, und unanſehnlich ausfallen.

Caudebecs ſind von Lammwolle, Strauſsfedern und Kameelhaar verfertigt. Sie haben ihren Namen von der kleinen Stadt in der ehemal. Normandie, wo ſie zuerſt gemacht wurden. Jetzt werden ſie auch in Menge zu Falaiſe, Volbec und Rouen fabrizirt.

Chapeaux de ſept ſortes, ſind nichts mehr und nichts weniger, als Vigognehüte, denen die Fabrikanten durch den Beinamen Abgang zu verſchaffen gedenken. Man macht auch ganz ſeidene, baumwollene, lackirte, otterhärne nnd mehrere Arten Hüte. Pappelwolle, Diſtelwolle, Waſſerkolbenwolle, Wolle der Seidenpflanze und des Epilobiums ꝛc. wandte man vor etlichen 20 Jahren in Deutſchland und in Frankreich faſt zu gleicher Zeit zum Hutmachen an. Die meiſte Mühe zur Einführung jener Materialien in Hutfabriken gab ſich der Ritter von Wehrs in Hannover. Dieſer brachte es nach vielen vergeblichen Vorſchlägen endlich dahin, daß der Kaufmann Bark in Hannover eine Fabrik von vegetabiliſchen Hüten anlegte. Dieſe Hüte fanden bald, da ſie fein, dicht und wohlfeil waren, ſehr ſtarken Abgang. Ein groſſer vegetabiliſcher Mannshut, der fein und leicht war, koſtete nur 1 1/2 Rthlr. Ein einziger Knabe konnte aber auch in 2 Stunden ſo viele Diſtelwolle einſammlen, daß man daraus 1 Pf. reine Wolle erhielt. Und mit einem ſolchen Pfunde reichte man ſo weit, als mit 10 guten Winterhaaſenfellen. Graswolle, womit die Zelliſchen Moorgegenden gleichſam beſchneiet waren, konnte man eben ſo leicht in noch gröſſerer Menge anſchaffen. Die vegetabiliſche Wolle ließ Bark auch mit Haaſenhaar vermiſchen. Er benutzte aber auch Seidenwolle und Zupfſeide zu demſelben Zwecke. — Aber ſo trefflich auch der Anfang der Barkſchen Fabrik war, ſo ſehr kam ſie doch bald wieder in Abnahme, weil man nach und nach bemerkte, daß ſowohl die vegetabiliſchen Hüte, als die Seidenhüte auf die Dauer das nicht leiſteten, was man ſich von ihnen verſprochen hatte, daß ihnen an innerer Güte ſehr viel abging. — Zu München wurden auch ungemein

leichte und feine Hüte aus einem Theil Weiden = oder Pappelbaumwolle und 2 Theilen Haſenhaar verfertigt, die wohlfeil im Preiſe waren.

Chapeaux en blanc, rohe, ungefärbte Hüte; chapeaux de feutre, Filzhüte; chapeaux de cuir, lederne Hüte; chapeaux de crin, pferdehärne Hüte; chapeaux de copeaux, Spanhüte; chapeaux d'écorce de bois, Baſthüte; chapeaux de pipe, couverts de pipe, Pfeifendoppen.

Hüttenrauch, ſ. Arſenik.

Huysdoek heißt in Holland eine grobe Hausleinwand, die beſonders nach den Kolonieen verſandt wird, und aus ungleichen Stücken von 40—50 Ellen beſteht.

Hyacint, (Hyacinthus,) ein zum Zirkongeſchlecht gehöriger Edelſtein, von dem viererlei Varietäten bekannt ſind, nämlich röthlichtgelbe oder orientaliſche, ſafrangelbe oder abendländiſche, gelbweiſſe und honigfarbene. Obgleich dieſer Stein ſo beſchaffen iſt, daß er mit der Feile bearbeitet werden kann, ſo ſoll er doch, nach Achards Verſuchen, im Feuer ſich nicht ſchmelzen laſſen, darin zwar etwas von ſeiner Farbe, aber nichts von der Härte und Durchſichtigkeit verlieren. Nach Andern iſt der Hyacint durchs Feuer doch in Fluß zu bringen. Die orientaliſche Sorte kommt von Cananor, Cambaja und Calicut; die andere aus dem ſpaniſchen Amerika, aus Böhmen, Schleſien, ꝛc. Man verfertigt auch unächte oder nachgemachte, die im Grunde blos gefärbtes Glas ſind. Das kleine Gut von ächten Hyacinten gilt 6 bis 8 fl. der Karat.

Hyacinten, ſind bekannte Zwiebelgewächſe mit ſchönen wohlriechenden Blumen, die im Februar, März und April hervorkommen. Ihre Farbe iſt weiß, blau oder fleiſchfarben. Man hat einfache, deren Blumen nur 6 Blätter haben, doppelte mit 10 bis 12 Blätter, und gefüllte, welche aus einer ſtärkern und beſtimmten Zahl von Blättern zuſammengeſetzt ſind. Auſſerdem haben dieſe Blumen noch mancherlei Namen und Eintheilung. Es gibt z. B. Straus = Trauben = geſtirnte, orientaliſche, indianiſche, breitblätterigte und mehrere Arten. Mit dieſem Artikel wird in Holland und England ein ziemlicher Handel getrieben. Die berühmteſten und theuerſten Zwiebeln ſind unter andern: Duchesse de Parme, Leuwendaal, Parhélie solaire, u. dgl. Dieſe raren Sorten koſten in Holland wohl 50 bis 60 fl. das Stück.

Hydrargyrus, ſ. Queckſilber.

Hydromel, Hydromeli, ſ. Honig und Meth.

Hyosciamus, ſ. Bilſenkraut.

Hypericum, ſ. Johanniskraut.

Hypociſtenſaft (Succus Hypocistidis), ein dicker ſchwarzer Saft, von herbem, zuſammenziehendem Geſchmack, der aus den friſchen zermolmten Beeren einer Schmarotzerpflanze, (Cytinus hypocisti L.) ausgepreßt, und an der Sonne zu einem harten Extrakt eingetrocknet wird. Die Pflanze ſelbſt wächſt vornehmlich in Portugal, Spanien, Italien, Provence, Languedok, und auf den Inſeln Griechenlands, in den weitläuftigen Ciſtusbüſchen. Der beſte Saft muß recht dick, glänzend ſchwarz, von recht zuſammenziehender und anhaltender Kraft ſeyn, und ſich im Weingeiſte faſt ganz auflöſen. Er wird zur Medizin gebraucht. Man bringt auch einen falſchen, der von Tragopogon bereitet wird, ſtatt des ächten zum Handel; dieſer ſieht zwar dem wahren ähnlich, beſitzt aber bei weitem ſeine Kräfte nicht. Den ächten bekommt jetzt die Handlung meiſtentheils aus Provence und Languedok.

Hyſſopus, ſ. Iſop.

J.

Jacaranda, Braſilianiſches Pockholz, ein ſchwarzes oder weißes geadertes Holz, welches von den Inſeln des grünen Vorgebirges, und aus Braſilien zum Handel gebracht wird. Man erhält es von Liſſabon und Oporto

und gebraucht es zu Möbeln, zu Furnirungen u. dgl.

Jackschweife, Büffelsschweife, sind die abgeschnittenen Schwänze von den tangutischen Büffeln, die einem Roßschweif ziemlich gleich kommen. Sie werden bei den asiatischen Völkern sehr gesucht, haben Haare, die oft eine Elle lang sind, werden von den Chinesern gefärbt, und als Quasten auf ihren Sommerhüten getragen.

Jagdflinten, s. Gewehre.

Jalapwurz, (Radix Jalappae) eine getrocknete, in Scheiben oder halbrunde Stücke geschnittene medizinische Wurzel, von der Jalappe (Convolvulus Jalappa), die aus dem spanischen Amerika, so wie auch von der Insel Madeira zur Handlung gebracht wird. Sie ist auswendig schwarzgrau oder schwarzbraun, inwendig aber glänzendschwarz und harzig. Im vollkommenen Zustande muß sie auch schwer, dicht und hart seyn; die leichte und wurmstichige taugt nichts. Sie wird als Purgirmittel überall stark verbraucht. Man wendet sie auch in England, seitdem die Wasserbrenner und Brauer ihren Nutzen zur Bewerkstelligung der Gährung erfahren haben, sehr häufig zu dieser Absicht an. Die perennirende Pflanze, welche die Wurzel gibt, wächst in Menge ohnweit der Stadt Xalapa in Südamerika. Aus dieser Gegend werden jährlich 7 bis 8000 Centner ausgeführt. Die Wurzel hat ohngefähr die Gestalt eines kleinen Rettigs, ist von aussen schwärzlich, inwendig aber, so lang sie im frischen Zustande sich befindet, mit weißlichten und einen milchigten Saft ausschwizzenden Zirkeln durchzogen, welche beim Austrocknen weißgelblich, oft auch ganz unsichtbar werden. Damit sie desto besser aufbewahrt werden können, so pflegt man sie in Scheiben und Spalten zu zerschneiden, und gut zu trocknen. Man erhält demnach die Jalappa entweder in kreisrunden Scheiben von der Größe eines halben Thalers oder Achtgroschen-Stücks, oder in länglichten Scheiben von der Größe einer kleinen Birne, oder auch der Länge oder Breite nach in zwei und mehrere Stücke durchschnitten. Die Waare wird aus Cadix verschrieben, und kommt in Suronen, wie der spanische Indigo, zum Handel. Man verkauft sie da bei 100 Pf. zu so und so viel Pesos. Man erhält sie auch schon gemahlen aus Holland; allein man kann sich auf die Aechtheit dieser nicht so sicher verlassen, als auf die in ganzen Stücken. Die Verfälscher mischen Bryonienwurzel, oder wenigstens wurmstichige und verdorbene Jalappa darunter, wodurch man an der Güte des Artikels viel verliert. Das Harz, welches in der Wurzel steckt, wird mit Weingeist herausgezogen, hernach verdickt, und in ringelförmigen Röhren, oder ähnlichen Formen, zum Handel gebracht. Holland liefert uns das meiste Jalappenharz unter dem Namen der Resina Jalappae od. Magisterium Jalappae. Dieser Artikel wird aber noch viel eher als die Wurzel verfälscht, weil er zehnmal theurer ist; man mischt z. E. Süßholzsaft u. andere ähnliche wohlfeilere Dinge darunter. In Holland gibt man auf den Ballen oder Suron Jalappawurzel 2 Pf. Tara, ausserdem 2 Procent Gutgewicht, und ein Procent Sconto für prompte Bezahlung.

Jamaikaholz (Brasiliastrum americanum) ist ein Strauch auf Jamaika, St. Domingo und in Guaiana, der, wie das Fernambukholz, in der Färberei gebraucht wird. Die Farbe davon fällt aber mehr ins Braune.

Jamaikafieberrinde, s. Chinarinde.

Jamaikapfeffer, s. Nelkenpfeffer.

Jamavas, sind ostindische Taffete, mit seidenen oder reichen Blumen, gestickten Mustern, u. s. w., welche die Franzosen nach Europa bringen. Sie sind 5/8, 5/6 bis 7/8 Stab breit, und halten 5 bis 8 Stab in der Länge.

Jambettes, heißen in Frankreich eine geringere Sorte der Zobelpelze, die aus lauter solchen Stücken, wie man sie von den Schenkeln und Beinen abnimmt, zusammengesetzt werden. Sie sind zwar besser als die Hals- und Bauchstücke, aber viel geringer als

Digitized by Google

die Rückenstücke von Zobeln. Dieses Pelzwerk wird häufig nach der Türkei ausgeführt.

Jambettes heißen auch die schlechten Zusammenleg- oder Taschenmesser mit hölzernen Griffen, welche in ganzen Fässern nach der afrikanischen Küste verladen werden.

Jamdami, s. Mousseline.

Jannequin oder Gennequin, im Handel der Franzosen nach der Levante, eine Gattung gesponnener Baumwolle, die von Smyrna nach Marseille gebracht wird. Sie ist eher grob, als fein.

Japanische Blech- Holz- und Papiermachéewaaren, Japanische Waaren, Japanirte Waaren, Engl. Japanned goods, heißen alle die lackirten Waaren, wie sie in England, hauptsächlich in Birmingham, aber auch in Deutschland, namentlich zu Braunschweig bei Stobwasser zu Wolfenbüttel bei Evers, zu Offenbach bei Papst u.a.m. verfertigt werden. Es gehören dazu vorzüglich Theebretter, Präsentirteller, Ofenschirme, Körbchen, Dosen, Schreibzeuge, Becher ꝛc. welche mit herrlichen Gemälden und dem schönsten Lack versehen sind; s. auch Lackirte Waaren und Fürnißwaaren.

Japanische Erde, eigentlich Javanische Erde, s. Gachu.

Japanische Kleider, Japoakleider, sind ganz seidene glatte, oder geblümte Zeuge, die die holländ. ostind. Kompagnie nach Europa bringt. Sie gelten bei den Verkäufen nach Verhältniß ihrer Feinheit, 40 bis 120 fl. Bankgeld das Stück.

Japanische Soja, ein sehr starker Arak oder Branntwein, den die Holländer aus Japan zum Handel bringen. Er kommt auch, aber nur in kleinen Quantitäten, zu den Auktionen in Europa. Der Artikel wird Bouteillenweise gehandelt.

Japanisches Küchengeschirr s. Gesundheitsgeschirre.

Japanisches Kupfer, s. Kupfer.

Japanisches Papier ist ein in Japan aus der Rinde des Papier-Maulbeerbaums (Morus papyrifera) verfertigtes sehr großes und starkes Papier. Es gibt sehr feine Sorten darunter.

Japanisches Porcellan, s. Porcellan.

Japergonsi, eine Gattung ostindischer Therindams mit goldenen Leistenbändern, welche die Dänen aus Ostindien, nach Europa bringen. Sie kommen von Tranquebar, sind 26 bis 27 kopenhagener Ellen lang, und 1 5/8 E. breit.

Japons, ostindische seidene Zeuge zu Kleidern, welche die dänisch-asiatische Gesellschaft liefert. Man bringt sie von Paliacate. Sie sind 14 bis 15 Ellen lang, und 1 5/8 E. nach kopenhagener Maas breit. Es gibt davon feinere und gröbere Sorten.

Jaquenotte, ein ostindischer Mousselin, sowohl glatt, als gestreift.

Jaretieres, Knie-Bänder von Zwirn, welche besonders von Ambert und aus andern Gegenden in Auvergne häufig zum Handel gebracht werden. Sie sind im Sortiment von verschiedenen Farben. Die Stücke halten 15 franz. Stab. Die glatten und streifigen kommen in Rollen, wo immer 4 Paar beisammen sind.

Jargons, Pierre a jargon, eine Art Steinchen von der Größe eines Nadelknopfs, die den Hyacinten ähnlich sind, und besonders von Puy in Velay oder Auvergne zum Handel gebracht werden. Die Goldschmiede und Steinschneider verarbeiten sie in Menge zu Ringen, allerlei Geschmeiden, Schnallen, Uhrgehäusegarnirungen, u. s. w. Wenn sie recht geschickt gefaßt werden, so kann man sie wegen ihres schönen Glanzes schwer von den ächten Edelsteinen unterscheiden. Eine gewisse Sorte der Jargonsteine aus Auvergne ist gelbroth auf Rubinart, eine andere wieder violettblau, ꝛc. Eine Art nachgemachte Jargons führt den Namen pierre de Chéron, von ihrem Erfinder.

Jasmin, Jesmin, Schasmin, (Jasminum) ein Staudengewächs, das aus den wärmern Ländern, besonders aus Ostindien, aus dem Morgenlande, und von den azorischen Inseln zu uns

gekommen ist. Es wächst in Italien, Spanien und Portugal ꝛc. auf freiem Felde, bei uns aber nur in Gärten. Es verlangt auch da viele Sonne, wenn es gehörig wachsen soll; überhaupt ist es ein zärtliches Gewächs. Die Blätter mancher Sorten sind gefiedert. Die Blumen bestehen aus einem Blatte, sind trichterförmig, und in 5 Theile getheilt. Es gibt verschiedene Sorten davon. Der gemeine Jasmin mit weisser Blume wird, wegen seines lieblichen Geruchs, mit Fleiß fortgepflanzt. Der catalonische hat noch größere Blumen, die ungemein wohl riechen, und an der äussern Seite roth aussehen. Der gemeine gelbe Jasmin gibt nur einen schwachen Geruch. Der niedrige, aber auch gelbe Jasmin, welcher Beeren trägt, riecht schon besser, kommt aber später, als jener, hervor. Der azorische Jasmin hat nur kleine Blumen, aber von sehr anmuthigem Geruch. Zur Handlung kommt blos das aus den Blumen verfertigte Oel, welches im medizinischen Fache bei vielerlei Fällen seine Anwendung findet. Die Parfumirer bedienen sich desselben, um allerhand Sachen damit wohlriechend zu machen. Man bringt es theils aus Provence, besonders von Aix und Grasse, theils aus Montpellier in Languedok, und von Genua und Venedig. Weil es ein kostbarer Artikel ist, so ist es um so mehr der Verfälschung ausgesetzt.

Jasminholz, heißt im Handel zuweilen das gelbe Santalholz von der Insel Timor.

Jasminöl, s. Jasmin.

Jaspeada, im spanischen Handel, die graue, gleichsam gemarmelte Koschenille; eigentlich die Mittelgattung dieser Farbewaare.

Jaspis, ein undurchsichtiger, oft auch etwas durchsichtiger Stein aus dem Thongeschlecht von mancherlei Farbe und Zeichnung, der im Morgenlande, in Italien, Frankreich, auch in Deutschland hie und da gefunden wird. Man hat schwarzen, braunen, gelben, grünen, rothen, einfärbigen, bunten, gefleckten, streifigen, mit buchstabenähnlichen Bildern und Zeichnungen, mit Punkten u. Adern, mit Linien nach verschiedenen Richtungen versehen u. s. w. Er wird bei uns in Schlesien, Meissen, in dem Voigtlande, im Baireuthischen, in Böhmen ꝛc. in großer Menge gebrochen. Man findet ihn in großen Stücken in der Erde. Man macht daraus Kamingesimse, Tischplatten, Bilder, Altarblätter, u. dgl. Auch braucht man ihn zu kleinern Sachen, nämlich zu Uhrgehäusen, Stockknöpfen, Dosen, Degen- Hirschfänger- Messer- und Gabelgriffen, ꝛc. Sogenannter Bandjaspis bricht in Sachsen zu Gnandstein bei Frohburg; leberauch strohfarbener, grünlich und rothgestreifter zu Tillingen, eigentlich zu St. Aegidii, bei Glaucha; im Schönburgischen rother und gelber; zu Chemnitz braun auch roth gefleckter; zu Lauenstein gelber; zu Bielau bei Zwickau grauer; zu Gießhübel blaßrother; zu Altenberg auf dem Kommunstolln dunkelrother; zu Augustusburg weiß und dunkelroth gestreifter; zu Rechenberg bei Frauenstein weisser; endlich zu Schneeberg bricht ein bräunlicher mit kleinen schwarzen Dendritchen durchsetzter Jaspis, der dem Nilkiesel oder Aegyptenstein ziemlich ähnlich ist, und daher sächsischer Aegyptenstein genannt wird. In Böhmen ist der vornehmste Jaspisbruch im bunzlauer Kreise, unweit Turnau auf dem Kossakowberge. Er besteht da größtentheils aus braunrothen, mit weiß und seladongrün vermengten Adern; zum Theil ist er da auch ganz braunroth, zum Theil ganz seladongrün mit weissen Adern. Florida jaspis wird in verschiedenen Gegenden der Pyrenäen gewonnen. Er hat diesen Namen wegen seiner blumenartigen Zeichnung. Man findet darunter Stücke mit allerhand Thierbildern, Stücken und Theilen von Gebäuden, Früchten, Landschaften und sogar menschlichen Gestalten beinahe wie nach dem Leben dargestellt. Diese Gattung wird besonders zu eingelegten Tischlerarbeiten verbraucht; auch sucht man sie für Naturaliensammlungen.

Jaspisporcellan, Jasper, ist eine schöne Sorte Wedgwood von zarter Composition. Sie besizt alle Ei-

Ber'ber, Ber'bera, Ber'berei, Ber'berisch, Ber'berisch, Ber'berisch

Jesuitenpulver, s. Chinarinde.

Jesuitenzeug, ein schwarzes berkanartiges Zeug, das in Oesterreich, vornehmlich zu Linz, verfertigt wird, und den Gliedern aus dem erloschenen Orden dieses Namens zur Kleidung gedient hat. Es ist 3/4 bis 5/6 Ellen breit.

Jesus, oder Supperroyal, eine gewisse Sorte Papier von Annonay, welches 26 Zoll breit, 19 Zoll 6 Linien hoch ist, und 40 bis 60 Pf. im Gewicht hält. Petit Jésus, ist 13 Zoll 3 Linien breit, 9 Z. 6 Linien hoch, 5 1/2 Pf. und drüber schwer; petit Nom de Jésus ist 15 Z. 1 L. breit, 11 Z. hoch, hat 7 Pf. und drüber an Gewicht.

Jesusblümlein, Flockenblume, (Jacea, Viola tricolor) ein Kraut, das sowohl auf den Feldern als auch in den Gärten wächst. Es hat eine kleine zasigte Wurzel, mit kleinen ästigen Stengeln, woran vielfärbige Blumen hervorkommen, die 2 violblaue, 2 weisse und 1 gelbes Blättchen haben. Der kleine glanzende Same folgt in dreieckigten Hülsen. Man hat davon verschiedene Sorten. Die Blumen kommen in die Apotheken.

Igel, (Erinaceus, Echinus) ein bekanntes Thier, das mit einer stachlichten Haut versehen ist, und auch, weil es der Luft auf eine Weile entbehren kann, sowohl in als ausser dem Wasser seine Nahrung sucht. Den Winter über hält es sich in hohlen Bäumen auf, frißt Mäuse, Welsche-Nüsse und allerhand Obst. Es gibt zweierlei Arten dieser Thiere. Eine hat den Rüssel wie ein Schwein, daher sie den Namen Sau- oder Schweinigel führt; die andere hat ein Maul wie ein Hund, u. heißt Hundsigel. In Apotheken werden verschiedene Theile von diesem Thiere gebraucht, insonderheit die Leber u. das Fett.

Igelkletten, s. Kletten.

Igelkolben, s. Stechapfel.

Igelkraut, s. Benediktenwurz.

Igelstein, Stachelschweinstein, (Lapis histricus, Lapis porcinus, Lapis hystricis, Piedra de puerco) ein blättriges, erdigt-klebrigtes Gallenprodukt, das aus Ost- und Westindien, besonders von Malacca und der Insel Ceylon, zum Handel gebracht wird. Der von Malacca, welcher für den kräftigsten gehalten wird, auch in höherm Preise steht, ist dem andern an der bald runden, bald eiförmigen, auf beiden Seiten etwas plattgedrückten Gestalt, gleich. Der Geruch fehlt bei beiden; der Geschmack aber ist bald erträglich bitter, bald recht durchdringend bitter und scharf. Die Größe ist verschieden; die Steine halten 1 bis 1 1/2 Loth, auch wohl noch etwas drüber im Gewicht. Die Farbe gleicht der des Horns, und fällt in ein vermischtes Rothbraun. Die äussere Fläche des malackschen Steins ist glänzend, rob läßt sich, wenn er naß gemacht wird, etwas klebrigseifenartig anfühlen. Der ceylonsche Gallenstein ist etwas größer, dichter und schwerer; er hält im Gewicht 1 1/2 bis 3 Loth, hat eine etwas schuppige Oberfläche, dabei das Ansehn, die Farbe und die etwas weiche, schmierige Konsistenz eines schwärzlichten, eingetrockneten Saftes, klebt an den Fingern, und macht sie eben so bitter als das Wasser. Er wird hin und wieder in Gold eingefaßt, und an einer goldenen feinen Kette befestiget aufbewahrt, damit man ihn bequemer in Wein oder Wasser hängen, und wieder herausziehen kann, wenn er von seinem Gewicht nicht bald zu viel verlieren soll. Man schreibt diesen Steinen, besonders in Indien, gar herrliche Kräfte zu, weswegen sie da von den Holländern sehr theuer verhandelt werden. Man bringt sie auch von der Insel Borneo und aus Brasilien.

Ignatiusbohnen, (Ignatia amara, Nux vomica legitima, Fabae Ignatii) sind eigentlich Körner, und nicht Bohnen, in der Größe einer kleinen Muskatnuß, von länglichtrunder Gestalt, auswendig mit einem silberfarbenen Häutchen umgeben, inwendig aber gelbbraun. Man findet sie an einem sich windenden Gewächse oder einer melonartigen Frucht, Catalongay od. Cantara, die 20 bis 24 solcher Körner enthält, und besonders auf den philippinischen Inseln und in Ostindien

the Sun's Declination, and the Time of the Day, by the Rules of Spherical Trigonometry.

Suppose the Sun's Declination to be 20° North, and the Latitude of the Place 51° North, and the Sun's Altitude 30°, what is the Time of the Day?

Let Z be the Zenith, P the Pole, and S the Sun. Then in the Triangle PZS, the Side PZ is 90° − 51° = 39°, the Side PS is 90° − 20° = 70°, and the Side ZS is 90° − 30° = 60°. Hence the Angle ZPS is found to be 57° 14′, which is the Distance of the Sun from the Meridian, and consequently the Time of the Day is 3 h. 49 m. 16 s. before Noon.

Suppose the Sun's Declination to be 20° North, and the Latitude of the Place 51° North, and the Sun's Altitude 30°, what is the Time of the Day?

Let Z be the Zenith, P the Pole, and S the Sun. Then in the Triangle PZS, the Side PZ is 90° − 51° = 39°, the Side PS is 90° − 20° = 70°, and the Side ZS is 90° − 30° = 60°. Hence the Angle ZPS is found to be 57° 14′, which is the Distance of the Sun from the Meridian, and consequently the Time of the Day is 3 h. 49 m. 16 s. before Noon.

in den ehemals österreich. Niederlanden verfertigt, und in großer Menge nach Spanien, Portugal und Italien verfahren werden. Sie sind 5/8 franz. Stab breit, aber in Stücken von verschiedener Länge, dabei meistentheils gestreift. Die languedockischen Imperiales sind wollene auf Serscheart gewebte Zeuge, die 3/4 Stab breit liegen.

Incomparable (Serge), eine Art des seidenen Croisé, welcher zu Krefeld und an andern Orten gemacht wird.

Indianisch od. Indisch Blatt, s. Folium indicum.

Indianische Feige, (Opuntia) fr. le figuier d'Inde. Diese Frucht ist der Form nach, den Feigen ziemlich ähnlich; das Gewächs wird aber von den Kräuterbeschreibern zu den sogenannten Cereis gerechnet. Man zieht es mehr des seltsamen Ansehens wegen, als um der besondern Schönheit willen, in unsern Gärten und Gewächshäusern. Die indianische Feige hat länglichtrunde, dicke und flachlichte Blätter. An den Rändern dieser letzteren kommen zuweilen gelbe Blumen hervor, die sich wie eine Rose ausbreiten; hierauf folgen rothe, dem Geschmack nach herbe Früchte. Der Saft aus den frischen Blättern wird äusserlich zur Medizin gebraucht.

Indianische Hirse, s. Hirse.

Indianische Kresse, gelber Rittersporn, (Aconiviola), ein angenehmes Blumengewächs, welchem man den Namen Kresse deswegen beigelegt hat, weil es im Geschmack der bekannten Gartenkresse gleichkommt. Es gibt sowohl einfache als gefüllte Sorten. Mit dem unreifen Samen theilt man den Brühen eine angenehme Säure mit.

Indianische oder Malabarsche Nüsse, Cadounüsse, sind Früchte von der Größe einer Muskatnuß, die ein Baum auf der malabarschen Küste bringt. Sie werden in Ostindien zur Arznei, so wie auch zum Färben des Garns und der Zeuge gebraucht. Ihr Geschmack ist herbe und zusammenziehend, aber zuletzt nicht unangenehm; er gleicht dem vom Süßholze.

Indianischer Pfeffer, s. Pfeffer, spanischer.

Indianische Vogelnester, s. Vogelnester.

Indiennes sind im franz. Handel die feinern gedruckten und bemalten Zitze und Kattune, welche theils in Ostindien, theils hie und da in Europa, besonders in der Schweiz, in Holland, England, Sachsen, zu Augsburg, Hamburg, Chemnitz, zu Beauvais und Rysel in Frankreich, ꝛc. verfertigt werden. Ihr Gebrauch zu Kleidungsstücken, Bettgardinen, Bettpavillons, Stuhl- und Sophaüberzügen, Schlafröcken, ꝛc. ist bekannt. Man unterscheidet sie in vielerlei Arten, z. B. in Indiennes Calancas, Indiennes ordinaires, Indiennes pour deuil, Indiennes fond porcelaine, ꝛc. Die Indiennes Calancas sind die feinsten und theuersten, und haben ausser Weiß 3 Farben; die Dessins mit natürlichen oder Phantasieblumen, mit Bandwerk, Bandschleifen, Kanten, Galonen, Blumenkörbchen, ꝛc. Ordinaire Indiennes haben nur zwei Farben, sind mit Sand- oder Schagringrunde, mit picktirtem Grunde, Mosaikgrunde, ꝛc. Wenn die ordinairen Indiennes auch Blau und Gelb bekommen, so heißen sie eigentlich Patnams, durch Verstümmelung der Franzosen, Patenaces. Die Indiennes à deuil oder Trauerzitze sind entweder mit schwarzem Grunde, oder haben weissen Grund mit schwarzen Blumen. Die Porcellain-Indiennes sind mit Indigo gefärbt. Noch nennt man Indiennes die Orangeleinwand, welche in Languedok verfertigt wird, und ihrer Güte wegen häufigen Abgang findet.

Indiennes (toiles), die Katun- oder Zitzleinwand.

Indig, Indigo, das bekannte sehr schöne Material zum Blaufärben kommt von der Indianischen Anilpflanze oder Indigopflanze (Indigofera tinctoria), deren Wurzel ohngefähr 3 bis 4 Linien dick ist, über einen Fuß in der Länge beträgt, und dabei einen unsrer Petersilie ähnlichen Geruch hat. Aus dieser Wurzel entspringt ein einziger Halm, der ungefähr so dick ist, als sie selbst, und etwa 2 Schuh hoch wird. Er ist gerade, hart und fast holzig; hat auch eine Rinde, die leicht auf-

Digitized by Google

platzt; untenher sieht er aschgrau, in der Mitte grün, und am obersten Ende röthlich aus; inwendig ist kein Mark zu sehen. Die Blätter, welche je 2 u. 2 um den Stengel herum stehen, sind eyförmig, glatt, sanft anzufühlen, oberhalb mit Streifen, unterhalb von dunkelgrüner Farbe. Sie hängen an sehr kurzen Stielen. Ungefähr vom dritten Theil des Stammes an bis gegen das Ende sieht man Aehren, woran 12 bis 15 kleine Blumen hängen, die keinen Geruch haben. Der Staubbehälter, welcher sich in der Mitte jeder Blume befindet, verwandelt sich hernach in eine Hülse, worin der Same enthalten ist. Die Indigpflanze verlangt einen fetten, ebenen und wohl geackerten Boden, der dabei nicht trocken gehalten werden darf. Man säet, den Samen, der an Farbe und Gestalt dem Schießpulver gleicht, in kleine Furchen, einen Schuh weit von einander. Man kann ihn zwar in jeder Jahrszeit säen, doch geschieht es am besten im Frühlinge, weil alsdann die Feuchtigkeit, die der Erdboden besitzt, der Pflanze vorzüglich zu Statten kommt. In zwei Monaten hat sie ihre völlige Reife erlangt. Nun wird sie von den Leuten mit Winzermessern abgeschnitten, und dies wird alle 6 Wochen wiederholt, wenn nur etwas regnichtes Wetter ist. Die Pflanzen halten sich aber nicht über ein paar Jahre, sondern arten nach dieser Zeit aus. Die Anbauer reissen sie dann aus, und säen wieder frischen Samen.

Man unterscheidet sowohl in Amerika als auch auf den westindischen Inseln, allen Indigo in zwei Hauptsorten, nämlich in ächte u. unächte Sorte. Jene ist theils wegen ihrer bessern Güte, theils auch deswegen viel theurer, weil sie mehr Farbe ausgibt. Indessen ist doch mehr Vortheil beim Anbau der unächten, weil sie viel stärker ins Gewicht fällt. Man findet aber eher Boden, der sich für die bessere Art schickt, als für die schlechtere; denn diese verlangt durchaus Feuchtigkeit. Beide Arten sind vielerlei Unfällen auf dem Felde ausgesetzt, wodurch oft der beste Anschein zu einer reichlichen Sammlung zu Wasser wird. Sehr oft verdorren die Pflanzen, oder fallen durch die Stiche gewisser Insekten um, welcher Zufall hier sehr gemein ist. Ja manchmal werden die Blätter, von welchen der ganze Werth der Pflanze abhangt, in Zeit von 24 Stunden völlig von Raupen verzehrt. Dieser letztere Fall ereignet sich leider gar sehr oft; er hat zu dem Sprichwort Anlaß gegeben: daß ein Indigopflanzer reich zu Bette gehen, und doch äusserst arm wieder aufstehen könne. Das Produkt muß auch sehr behutsam geärntet werden, weil sonst der Farbestaub, der an den Blättern hängt, abfallen würde. Man legt es hernach in eine große Wanne mit Wasser, dann entsteht eine Gährung, die binnen 24 Stunden den erforderlichen Grad erreicht. Wenn das geschehen ist, so läßt man das Wasser durch einen Hahn in eine andere Wanne ab, die man Schlagwanne nennt. Man reinigt dann die ersteren oder Weichwannen, legt wieder frische Pflanzen hinein, und setzt so die Arbeit ununterbrochen fort. Das Wasser, welches nun in die Schlagwanne läuft, ist mit einer sehr feinen Erde geschwängert, die den Satz oder das blaue Farbewesen enthält, um das es bei dieser Arbeit eigentlich zu thun ist. Dieses muß aber noch von dem unnützen Bodensatze geschieden werden, den die Pflanze bei sich führt, sonst würde die Farbe sich nicht zu Boden legen, sondern oben auf schwimmen. Um dies nun zu bewerkstelligen, so rührt ob. schlägt man das Wasser mit Gewalt. Man bedient sich hierzu hölzerner Eimer mit großen Löchern an den Seiten, die an langen Stielen befestiget sind. Aber auch dabey muß behutsam verfahren werden. Wollte man zu früh mit dem Schlagen aufhören, so ginge derjenige Theil von der Farbe verloren, welcher sich noch nicht von dem Satze abgesondert hätte. Thäte man aber das Gegentheil, führe man noch immer fort zu schlagen, nachdem schon die Scheidung erfolgt wäre, so würden sich die Theile wieder zusammen geben, und dann würde eine neue Verbindung Statt finden. Ja, das Salz brächte durchs nochmalige Wirken auf diesen Satz eine neue Gährung hervor, durch welche die Farbematerie verderben und geschwärzt werden

Digitized by Google

würde. Man nennt diese letztere Sorte verbrannten oder gefeuerten, kupferfarbenen Indigo, franz. indigo cuivré; sie ist die geringste und wohlfeilste. Die Werkmeister wissen jenen Umstand dadurch zu verhüten, daß sie auf jede Veränderung der Materie unaufhörlich genau Acht geben, und von Zeit zu Zeit ein wenig davon mit einem reinen Gefäße abschöpfen. Merken sie nun, daß die Farbetheilchen sich nach und nach vereinigen, und von der übrigen flüßigen Materie scheiden, so halten sie mit der Bewegung inne, damit sie dem blauen Satze Zeit lassen, sich zu Boden legen zu können. Wenn nun die blaue Materie, die sich auf den Grund gesetzt hat, wie ein Brei geworden ist, dann öffnen sie die Hähne, und lassen die Materie in die Setzwanne ablaufen. Nachdem hier viel überflüßiges Wasser abgesondert worden ist, so läßt man den Satz in Filtrirsäcke hinein, wo er vollends auströpfelt. Ist auch das vorüber, so bringt man die verdickte Masse in Verschläge, wo alle noch übrige Feuchtigkeit hinweggeht. Auf diese Weise nun wird der Indigo in Zeit von ein paar Monaten so weit gefördert, daß man ihn als Kaufmannswaare zum Handel bringen kann.

Durch eine gelinde, nur 7 bis 8 Stunden dauernde Fäulniß bekommt man den leichten Indigo, der im Wasser schwimmt. Dieser macht die beste und feinste Sorte aus; noch weiter getriebene Fäulniß von 9 bis 10 Stunden läßt den taubenhalsfarbenen Indigo entstehen, oder die zweite Sorte; durch eine noch längere erhält man den gefeuerten oder kupferfärbigen; und auf diese Sorte folgen nacheinander endlich der schiefergraue und kohlschwärzliche. Der schiefergraue ist der schlechteste unter dem gefeuerten. Der kohlschwärzliche entsteht von mißlungenen Küpen, in welchen die Gährung und Fäulniß übertrieben worden ist.

Es gibt in der Handlung gar verschiedene Gattungen dieses Farbenstoffs. Die gangbarsten sollen hier nach einander genannt werden. Ostindien liefert den Java Jacatra, Java-Cheribon, Java-Joana und Jappara-Indigo. Die holländ. ostind. Kompagnie bringt diese zum Verkauf. Der erstere ist der feinste darunter. Er steht gegen 50 Procent höher im Preise als der letztere. Unter den amerikanischen ist der von Guatimala in Neuspanien der vorzüglichste; dieser kommt von Cadix zum Handel. Von demselben sind 4 Sorten bekannt: der sogenannte Tissat ist die feinste und theuerste; hierauf folgt Flor, hernach Sobresaliente, und zuletzt Corto oder Cortocolor. Alle viere werden in ledernen Säken oder Suronen von 200 Pf. m. o. w. verfahren. Indigo Lauro, nennt man den Indigo von Curassao, den die Holländer zum Verkauf bringen. St. Domingo Indigo wird in dem ehem. franz. Antheil von der Insel St. Domingo in ausserordentlicher Menge gebaut; er wurde von Frankreichs Seestädten in alle Gegenden von Europa, nach der Levante, u. s. w. verfahren. Der gröste Handel damit findet in Holland, England, und Deutschland statt. Von Frankreichs Seestädten trieben besonders Bourdeaux, Havre de Grace, Nantes, Rochelle und Marseille mit dieser Waare einen äusserst wichtigen Handel nach der Fremde. Domingo-Indigo wird in vielerlei Sorten unterschieden, nämlich in Flottindigo, der so leicht ist, daß er auf dem Wasser schwimmt; er kostet noch einmal so viel, als der feine blaue; auf diesen folgt der violette und blaue, der melirte, fein gefeuerte, gut gefeuerte, ordinaire dergl., der gemeine dergl., der gefeuert Grabeau (oder Stückchen), der melirt Grabeau, u. guter Staub. Louisiana-Indigo ist dem mittelfein gefeuerten Domingo gleich. Unter dem melirten sind mehr oder weniger Stücke von schlechterm oder gefeuertem zu finden. Noch geringer ist der gefeuerte (cuivré); dieser sieht kupferbrüchig aus. Grabeau nennt man den eigentlichen Ausschuß und die kleinstükkige Waare. Sogar vom Staube gibts mehr als eine Sorte. Martinikscher Indigo trifft mit dem Louisiana überein. Aller französische Indi-

Digitized by Google

ao ist in Boucauds oder Orhöfts, Quarts, u. s. w. von 2, 3, 4 bis 600 Pf. im Gewicht.

England, besonders Bristol und London, liefern folgende Sorten dieser Waaren zum Handel: Spanisch Flor, die feinste unter allen engl. Sorten, und zugleich die höchste im Preise; Frensch gefeuert und Purpell, Fine Florida, Ordinary Florida, und endlich Carolina. Der letztere ist entweder franz. oder spanische Sorte, und gibt dem mittlern franz. wenig nach, oder er ist Bahama. Die schlechteste ist der wilde oder Bastardindigo. Dieser wird im Handel und Wandel meistens nur zum Verfälschen der theurern Sorten angewandt.

Guter Indigo muß in lauter Stükken, ohne Staub, dabei leicht im Gewicht, recht trocken, auswendig schön blau oder violett, inwendig aber mit silberfarbenen Striemen, welche man die Blume nennt, durchzogen seyn. Er muß, wenn man ihn ins Wasser wirft, oben auf schwimmen, und im mit Wasser verdünnten Vitriolöl sich ganz und gar ohne allen Bodensatz auflösen lassen. Er wird auch durch Feuer probirt. Wenn er über glühenden Kohlen sich völlig verzehrt, so ist er gut; wenn er hingegen unverbrennliche Theile zurückläßt, so ist er verfälscht, und taugt nichts. Die Verfälschungen oder Vermischungen des feinern Guthes mit den schlechtern Sorten sind schon schwerer zu erkennen. Es wird dazu ein geübtes Auge erfordert. Manche pudern solche Sorten, die kein gutes Aussehen haben, mit Schneckenindigstaub, wodurch die Waare äusserlich wie feiner blauer Indigo angestrichen wird. Diesen Betrug erkennt man, wenn man die Stücke anbricht, und das Aeussere mit dem Innern zusammenhält. Andere setzen die Waare an feuchte Oerter, wodurch sie 10, 12, auch wohl mehr Procent im Gewicht zunimmt; so viel aber verliert hernach der unkundige Käufer, der sie wieder im Trocknen verwahrt.

Der Gebrauch des Indigo ist bekanntlich der, daß man damit auf Wolle, Tuch und Leinen färbt, wozu die Waare in erstaunlicher Menge angewandt wird. Zu Amsterdam handelt man den spanisch-amerikanischen Indigo zu so und so viel Stüver das Pfund, mit 30 Pf. Tara für den Suron und 20 auf den halben. Sconto gibt man erstlich 1 Procent, hernach zieht man 2 Proc. für den Staub ab, und 1 Proc. wird für prompte Bezahlung gekürzt. Die holl. ostind. Kompagnie verkauft den javanschen Indigo, von Cherebon, Japara, Tagal und Joana in Kisten oder Kavelings von beiläufig 120 Pf. netto, wobei dem Käufer 2 Procent Ausschlag zu gut kommen. Bei anderm Indigo werden in Holland die Gebinde tarirt, und die Waare wird netto verkauft. Hamburg gibt auf die Kiste spanischen Indigo 40 Pf. Tara, auf die mit Riemen 42, und überhaupt noch 1/2 Proc. Gutgewicht. Zu Bourdeaux tarirt man die Gebinde; zu Havre de Grace, eben so; zu Rochelle hingegen gibt man 11 Procent Tara, und zusammen 2 1/2 Proc. Rabatt und Gutgewicht.

Der wahre Indig aus der Anilpflanze (Anil heißt im Arabischen so viel als blau) kam in der Mitte des 16ten Jahrhunderts durch die Holländer aus Ostindien nach Deutschland, wo er erst zu Anfange des 17ten Jahrhunderts allgemeiner bekannt wurde. In mehreren deutschen Provinzen verbot man damals den Indig als eine ausländische Waare bei schwerer Strafe. Man nannte ihn, weil er den Absatz des Waids außerordentlich schwächte, eine gefährliche Teufelsfarbe. Demohngeachtet behielt man ihn doch wegen seiner Reichhaltigkeit an färbenden Theilchen neben dem Waid bey; er wurde sogar von Jahr zu Jahr unentbehrlicher. Wegen seiner Härte wurde der gehörig zubereitete Indig auch indianischer Stein genannt.

Erst seit dem Jahr 1747 fing man in Nord- und Süd-Carolina an, den Indigbau mit Eifer zu betreiben. Schon im Jahr 1747 brachte man von dorther über 200,000 Schiffspfund nach England. Zu Guiana kam die Indigfabrik nach vielen vergeblichen Bemühungen erst am Ende des 18ten Jahrhunderts zu einer herrlichen Blüthe.

Digitized by Google

Auch in Deutschland, z. B. bey Bremen, fing man vor mehreren Jahren an, die Anilpflanze auf freiem Felde zu ziehen. Der Erfolg entsprach aber nicht den Erwartungen. Das Pf. des besten Indigs kostete zur Zeit seiner Einführung nur 1 fl. 12 kr. Er stieg aber von Jahr zu Jahr immer mehr im Preise, so daß heutiges Tages das Pfund kaum für 18 fl. zu bekommen ist. Allerdings wurde die Unentbehrlichkeit des Indigs auch dadurch fühlbarer, daß sich die Waidbereitung immer mehr und mehr verschlechterte.

Zur Auffindung oder Gewinnung eines Indigo-Surrogats gab man sich längst viele Mühe. Am besten fand man noch immer die Scorpionssenne dazu. Im Jahr 1752 suchte man sogar aus Heidelbeeren Indig zu ziehen. Zuletzt ist man aber doch lieber dabei stehen geblieben den Waid zu veredlen, oder den Waid gleichsam in Indig zu verwandeln.

Einen recht guten Waidindig machte schon vor 60 Jahren der Schönfärber Kulenkamp in Bremen, vor 30 Jahren Nonne zu Erfurt. Kulenkamps Methode war, das blaue Pigment mit warmem Wasser aus den frischen Waidblättern zu extrahiren, mit Kalkwasser zu füllen und durch Beimischung von Vitriolsäure zu reinigen. Nach dieser Methode fabricirte blos die Herrenhuter Colonie zu Neutiedendorf bei Erfurt einige Zeit noch jährlich einige 100 Pf. Waidindig. Heinrich zu Plan in Böhmen setzte vor ein Paar Jahren die Versuche des Kulenkamp weiter fort. Tromsdorfs und von Resch's Versuche in Erfurt scheinen aber doch am allerbesten gelungen zu seyn. Es wurde vor zwei Jahren unter des Hofraths von Tromsdorf Direction in Erfurt wirklich eine Waidindigo-Fabrik eröfnet, die den Indig in großen Quantitäten liefern will. Die Bestellungen werden entweder bei der Direction selbst gemacht, oder bei dem Herzogl. Sächs. privilegirten Landes-Industrie-Comtoir zu Weimar, welches den Hauptdebit des Waidindigs, wovon zwei verschiedene Sorten herausgebracht sind, übernommen hat. Es wäre allerdings zu wünschen, daß dieser Indig so gut ausfalle, wie verkündigt worden ist. Wie viel Geld könnte für den ausländischen Indig erspart werden oder im Lande bleiben, da der jährliche Verbrauch für den ganzen Continent sich auf 8 bis 9 Millionen Pfund belief.

Einen sogenannten grünen Indig, der mit dem wahren Indig alles (die Farbe ausgenommen) gemein haben soll, lernte man vor 20 Jahren durch die Engländer kennen. Die Chineser bereiten ihn aus einer Pflanze, die bey ihnen Tsai heißt. Im Jahr 1793 wurde er zuerst nach England gebracht. Da es noch immer an einer festen grünen Farbe mangelte, so mußte ein solcher Indig sehr erwünscht seyn. — Ueber den rothen Indig sehe man den Artikel Persio.

Indigo in Täfelchen oder platten Stücken, Plattindigo, eine Art blauer Kreide in kleinen viereckigten Täfelchen von der Größe eines Fingergliedes, welche in Holland gemacht, und theils zum Bläuen der Wäsche, theils zum Zeichnen des Viehes, zum Anstreichen der Wände, und dergl. angewandt wird. Dieser Artikel wird zu Amsterdam und Rotterdam, woher man ihn zu ziehen pflegt, bei 100 Pf, zu so und so viel Gulden gehandelt. Je kleiner die Täfelchen, je vollblauer von Farbe, je leichter und trockener sie sind, desto lieber hat man sie.

Ingber oder Ingwer, (Zinziber, Gingiber, Zinzibel) sind die gedörrten Wurzeln von einem schilfartigen Gewächse, (Amomum Zinziber L.) das in Ost- und Westindien, Brasilien, ꝛc. in großer Menge wächst. Die Wurzeln sind kurz, knollig, knotig und ein wenig platt; auswendig gelbweiß oder grau, inwendig aber weiß, schwärzlich oder bräunlich mit vielen Fasern umgeben. Sie haben einen sehr scharfen, brennenden gewürzhaften Geschmack und Geruch. Man erhielt die Waare ehedem nur aus Ostindien, hernach aber wurde sie auf den englischen und französischen Antillen, besonders auf Jamaika, Barbados und St. Domingo sehr häufig gewonnen und zum Handel gebracht. Der

weisse Ingwer von Barbados und Jamaika kommt meist geschabt zu Markte; diese Sorte geht häufig nach den österreichischen Staaten, nach Polen, Rußland, ꝛc. Der braune wird theils von Lissabon, theils von London und Bourdeaux gezogen; dieser geht am stärksten nach Holland, den nordischen Ländern, u. s. w. Beide Gattungen sind in Ballen oder Säcken, der weisse jedoch in viel kleinern, als der braune.

Guter Ingwer muß trocken, ohne Staub, recht schwer, und ja nicht wurmstichig seyn, auch nicht leicht sich brechen lassen. Die leichten, durchlöcherten und mit Fasern umgebenen Wurzeln taugen nichts. Die Ingwerpflanze treibt im Frühling viele grüne, dem Schilfrohr ähnliche Stengel, welche 2 1/2 Schuh hoch werden; sie sind mit langen schmalen Blättern besetzt, welche die Stengel unten an ihrem Fuße genau umfassen. Die Blumenstiele kommen neben diesen Stengeln unmittelbar aus der Wurzel empor. Sie sind nackend, und endigen sich mit einer länglichtrunden Aehre, aus deren Schuppen einzelne blaue Blätter entstehen, deren Blumenblätter nur um ein geringes länger sind, als die schuppichte Hülse. Die Blumen erscheinen im September oder Oktober, nachdem die Stengel ganz verwelkt sind, so daß also die Wurzeln 3 bis 4 Monate ruhen. Das Laub des Ingwers verwelkt und vertrocknet jährlich im Dezember, aber die Wurzel geht nicht aus, sondern treibt im Frühjahr wieder neue Stengel. Dieses Gewächs erfordert ein sandiges, dabei aber fettes, fruchtbares, frisches Land; auch verlangt es Schatten, weswegen es unter den Kaffee- und Kakaobäumen gebaut werden kann.

Die Hauptwurzel des Ingwers, eben dieselbe, wovon man eigentlich Gebrauch macht, ist 1 Zoll breit, dabei lang, knotig, halbrund, oder etwas platt, und mit Schuppen besetzt, die bei frischen Wurzeln bleichroth, bei ältern aber grün sind. Sie breitet sich mit ihren Sprossen in Gestalt einer Klaue aus, weswegen man sie auch Ingwerklaue nennt. Sie ist inwendig weiß, u. wenn sie noch jung ist zart; hingegen wenn sie 2 Jahr alt ist, so ist sie dichter und faserichter. Wenn die Wurzel im Januar aus der Erde gehoben und gesäubert worden ist, so legt man sie in Bündelchen zusammen, die man allmählig mit kochendem Wasser abbrüht. Man nimmt dazu einen großen Kessel mit Wasser, welches beständig im Sude erhalten wird. Man legt die kleinen Bündel in Körbe, und senkt diese nach einander 10 oder 20 Minuten hindurch ins siedende Wasser ein. Wenn der ganze Vorrath abgebrüht ist, so legt man ihn an die Sonne. Sind die Wurzeln völlig getrocknet, so packt man sie in Säcke.

Der sogenannte weisse Ingwer ist vom vorigen wenig unterschieden; aber er fällt besser in die Augen. Der eigentliche Unterschied rührt von der Zubereitung her; denn der weiße wird niemals gebrühet. Statt dieses leichten Mittels, spühlt man jede Wurzel und kratzt oder schabt sie mit einem Messer ab, damit die grobe und unansehnliche Oberhaut wegfalle; alsdann läßt man sie ebenfalls an der Sonne in freier Luft trocknen. Diese Arbeit erfordert indessen zu viel Zeit und Mühe, als daß man sie für den kleinen Vortheil im Preise gern unternehmen wollte. Die Franzosen nennen diesen geschabten Ingwer Gingembre raclé. Weil nach dieser Waare nicht immer gleich starke Nachfrage ist, so gräbt man den etwanigen Vorrath in die Erde ein, oder hebt ihn an trockenen Orten auf. Daß aber die Kaufleute den weissen Ingwer nur wenig führen, ist ungegründet; es gibt ganze weitläuftige Länder, die nur den weissen und keinen braunen Ingwer kommen lassen, wie z. B. Oesterreich; und in die Küchen wohlhabender und vornehmer Leute in Rußland, Polen, ꝛc. kömmt auch keine andere Sorte.

In Holland gibt man auf diese Waare folgende Tara: Auf Säcke, welche unter 100 Pf. im Gewicht halten, 4 Pf.; auf solche, die 100 bis 200 Pf. wiegen, 6 Pf. und auf die, welche darüber halten, 8 Pf.; endlich darüber noch 2 Proc. Rabatt. Der Ingwer hat übrigens seine Anwendung sowohl in der Küche zur Würze der Speisen, als auch in den Apotheken, indem er den Magen stärkt, erwärmt, u. s. w. Die Indianer

machen auch die friſch geſchälten Ingwerwurzeln in Zucker und Honig ein. Man bringt von dieſen eingemachten Wurzeln eine Menge aus Oſtindien, beſonders aus China und Bengalen; ehedem lieferte davon das Meiſte die holl. oſtind. Kompagnie. Will man den Ingwer einmachen, ſo ſammelt man ihn vor der Reife, wenn die Wurzeln noch zart, und ſo beſchaffen ſind, daß ſich die Faſern von dem übrigen Fleiſche faſt gar nicht, weder in Anſehung der Härte, noch der Farbe, unterſcheiden. Man ſchabt alle Haut davon ab, und ſchneidet ihn in Stücke. Man läßt ihn 3 bis 4 Tage im Meerwaſſer, und nachher wieder 8 Tage im ſüßem Waſſer, welches man oft abwechſelt, liegen. Hat man ihn wieder herausgenommen, und das Waſſer abtriefen laſſen, ſo legt man ihn in ſchwachen, klaren und heiſſen Syrup, und hebt ihn zum Gebrauch auf. Der konſitirte oder eingemachte Ingwer wird in Holland bei den öffentlichen Verkäufen bei Pfunden zu ſo und ſo viel Groot vlämiſch gehandelt. Der Kaveling beſteht in 2 Aam, jeder zu ungefähr 350 Pfund. Tara wird 75 Pf. aufs Gebinde, nebſt 1 Proc. Gutgew. und 6 Pf. Ausſchlag an der Schaale, gegeben.

Ingwer, deutſcher, ſ. Aaronswurz.

Ingwer, gelber, ſ. Curcume.

Inramo, eine Gattung roher Baumwolle, die aus dem Morgenlande, inſonderheit aus Aegypten über Groß-Cairo zum Handel gebracht wird.

Inſinban Gamma nennen die Neger in Loango 2 Arten von Halskorallen, wovon die erſtere ſchwarz, die andere weiß iſt. Im Holländiſchen heißen ſie Quispelgrein.

Inſtrumente od. Werkzeuge für die Künſtler und Handwerker. Von dieſen liefert England, Frankreich, Deutſchland die meiſten. England verſieht uns mit den beſten ſtählernen; Steyermark, Suhl, Schmalkalden, Iſerlon, ꝛc. mit den eiſernen, meſſingenen, ꝛc.

Muſikaliſche Inſtrumente, als Violinen, Baſſe, Flöten, Klarinetten, Hoboën, ſind vorzüglich ein Handel der Lothringer. Das dazu tauglichſte Holz wird in Lothringen an den Grenzen von Franche-Comte gewonnen. In Deutſchland iſt Böhmen, dieſes Artikels wegen, im Rufe. Der Kunſthändler J. C. F. Rellſtab zu Berlin hält ein vollſtändiges Lager von muſikaliſchen Inſtrumenten aller Art und von beſter Güte; er hat eine eigene Fabrik ſolcher Artikel, die einzige in ihrer Art, was Preiswürdigkeit und Akkurateſſe der Artikel betrifft. Man findet bei ihm Fortepiano's, Klaviere, Harfen, Harmonica's, Flöten, Hoboën, Klarinetten, Fagots, Bratſchen, Violoncelle, Violinen, u. ſ. w. Auch Karl Lemme zu Braunſchweig, liefert, Klaviere, Fortepiano-Flügel, u ſ. w., die den beſten ausländiſchen Werken dieſer Art nichts nachgeben. Ein Gleiches läßt ſich von dem geſchickten Künſtler, Johann Wagner zu Schmiedefeld bei Suhl, ſagen. Dieſer verfertigt vortreffliche größere und kleinere Flügel, Pianofortes mit und ohne Orgelpfeifenwerk; dergleichen in Flügel- oder Klaviergröße; Klaviere; Bogenflügel, ein Inſtrument, deſſen Saiten von einem künſtlich in Bewegung geſetzten Bogen geſtrichen werden, u. ſ. w. Treffliche Künſtler ſind ferner die Gebrüder Krämer in Göttingen, Madame Streicher, ſowie Franz Lauterer in Wien; u. Heilmann in Offenbach. Noch verdient, außer Dresden und Nürnberg, Klingenthal im Voigtlande, ſeiner muſikaliſchen Inſtrumente u. des daraus entſpringenden Handels wegen, Erwähnung. Der Ort liegt unweit Altorf; alle ſeine Einwohner ſind größtentheils Bergleute, oder aus Böhmen herſtammende Geigen- und andere Inſtrumentenmacher. Von dieſen zählt man daſelbſt mehr als dreißig Meiſter. Sie liefern z. B. gute oder feine, ſo wie ordinaire Kontreviolons, zu 12 bis 20 Thaler das Stück; gute und ordinaire Violons, zu 8 bis 12 Thlr. das Stück; gute und ordinaire Violoncelle, zu 3 bis 4 Thlr.; feine und ordinaire Bratſchen, zu 2 bis 3 Thlr.; gute oder feine, wie auch mittlere und ordinaire Violinen, zu 1 Thaler, 1 1/2 bis

2 1/2 Thlr.; Bogen von Schlangenholz, Brasilienholz und ordinairem Holz, zu 6 Gr., 16 Gr. und 1 Thlr.; Inventionshörner, sammt Futteral, das Paar 30 Thlr.; Hörner, Dis, F und andere mehr, zu 6 Thaler das Paar; Trompeten, zu 4 Thlr. das Paar; Posthörner, 3 Thlr. das Paar; Klarinetten von Buchsbaumholz, 6 Thlr., dergleichen von Birnbaumholz, zu 3 Thlr. das Paar; Flaute-Traversen von Buchsbaum mit Mittelstück, ohne Mittelstück, und F-Flöten, 2 bis 2 1/2 Thlr. das Paar; dergleichen von Birnbaumholz, 1 1/2 Thlr.; Oktavflöten, 1 Thlr.; Hoboën von Buchsbaumholz, 3 Thlr.; dergleichen von Birnbaumholz. 2 Thlr.; Fagote, 16 Thaler das Paar,

Johannisbeeren, (Ribes, Ribesia, Ribesium), fr. grosseille rouge, bekannte Beeren von einem Strauche, der bei uns überall sehr gemein ist. Diese Beeren haben, nach Verschiedenheit ihrer Standörter, Lage und Witterung, einen reinen sauren, zuweilen säuerlichen, auch süßsäuerlichen Geschmack. Es gibt davon viererlei Arten. Der rothe Johannisbeerstrauch, fr. grosseille rouge (Ribes rubrum), ist ein schwacher, 3 bis 4 Fuß hoher Strauch, der bei uns, so wie auch durch das ganze nördliche Deutschland, wild wächst. Die Früchte sind anfangs weiß und hart, erhalten aber im Junius und Julius eine rothe Farbe, und ein saftiges säuerliches Mark. Man verspeist sie frisch, entweder mit oder ohne Zucker; oder man macht sie auf verschiedene Art ein; nicht weniger werden sie auch zu Essig, Meth und allerlei weinartigen Getränken angewandt. Die weissen Johannisbeeren, petite gr. blanche, haben die nämliche Bestimmung. Die Alpenjohannisbeere, grosseille des Alpes, (Ribes alpinum), wird besonders in den Gebirgswäldern angetroffen. Die Früchte, welche roth oder weißröthlich aussehen, sind unangenehm und fast von keinem Geschmack, weswegen sie auch nur den Raubvögeln zu Theil werden. Das Holz von dieser letztern Art wird in Schweden, seiner Härte und Zähigkeit wegen, zu Rechenzinken, u. dgl. gebraucht. Eine vierte Sorte endlich machen die schwarzen Johannisbeeren fr. cassis, (Ribes sylvestre oder Piperella), aus. Diese werden roh verspeist; auch in der Medizin wider gichtische Zufälle gerühmt.

Johannisberger oder Bischofsberger, eine der vorzüglichsten Sorten Rheinwein, welche im Rheingau auf dem Johannisberge gezeugt wird; s. Rheinwein.

Johannisblume, große, s. Wohlverley.

Johannisblut, nennt man eine Schildlaus, (Coccus polonicus) fr. la cochenille de Pologne ou Kermès du Nord, theils wegen ihrer rothen Farbe, theils weil sie um Johanny an den Wurzeln einiger Gewächse, vornehmlich des Knauls (Scleranthus perennis L.), des Sandkrautes (Arenaria serpillifolia L.), und vor allen andern an den Wurzeln des großblumigen Hornkrautes (Cerastium grandiflorum L.) gefunden, und zum Färben gesammelt wird. Sie heißt daher auch wilde oder deutsche Cochenille, polnischer Kermes, u. s. w.

Johannisbrod, Bockshorn, Soodbrod, (Siliqua dulcis, Caroba, Ceratonia, Siliqua edulis, Ceratia, Xylocaraota) fr. le carouge ou caroube, ist die getrocknete Frucht, eines Baumes, der in einem großen Theile des Morgenlandes, besonders in dem gelobten Lande, in Syrien, auch in Kandien, Cypern, dem übrigen Griechenlande, in Italien, in Sicilien, Apulien,, ferner in Spanien, u. s. w. angetroffen wird. Er bringt seine Früchte in so großem Ueberfluß, daß sie nicht nur eine Speise des gemeinen Volks, sondern auch ein gewöhnliches Futter vieler Thiere werden. Diese trockene, hülsenartige, feste, markige Frucht ist von einer ungewissen, 3 bis 4 Daumen betragenden Länge, eines guten Daumens breit, dabei platt, glatt, oder doch nur wenig runzlich, dunkelbraun von Farbe, von aussen oft ohne Geruch. Das Fleisch oder braune Mark ist von einem herben wein- und honigsüßen Geschmack, auch mit einer dünnen sehr zerbrechlichen Schale bedeckt, die einen, fast der ranzigen Butter ähnlichen unangenehmen Geruch hat.

Digitized by Google

Diese in viele Fächer durch Queerhäute abgetheilte Frucht hat harte, platte u. glatte, braune, innerlich weisse Kerne; sie hält sich aber, ihres honigsüßen Fleisches wegen, nicht gar lange, sie wird vielmehr leicht wurmstichig, dürr und mager, so daß sie der schlotterichten Kerne wegen klappert. Endlich wird sie voller Wurmmehl, und muß weggeworfen werden. In Neapel und Sicilien, (welche Länder das meiste hiervon zum Handel liefern) unterscheidet man zwei Gattungen: Carruba cipriana, auch masculina, und Carruba latina, auch feminella, genannt. Die erstere bringt lange, fette und fleischigte Schoten; die andere kleinere, magere und härtere. Der Baum, welcher das Johannisbrod trägt, ist schön und hoch, hat einen dicken und langen Stamm, der sich aber oft krümmt, und in viele Zweige theilt; er hat eine aschgraue Rinde. Das Holz ist auf der Oberfläche gelblich mit röthlichen Flecken; inwendig gleicht es dem amerikanischen Corallenbaume. Es wird in Sicilien seit einigen Jahren zu Tischlerarbeiten, die sich vortrefflich ausnehmen, angewandt; in welcher Absicht es an Glanze und feinem Ansehen den besten ausländischen Hölzern nichts nachgibt. Die Früchte des Baums kommen im Sommer zur Reife; man pflückt sie aber noch grün ab, und setzt sie der Sonne aus, damit sie sowohl reifen, als auch zugleich austrocknen. Ehe dies geschehen ist, haben sie einen unangenehmen Geschmack.

Man handelt diesen Artikel in Sicilien nach Cantar von 110 Rottoli zu so und so viel Tari. Das Meiste geht nach Genua, Venedig, Triest, Fiume, England und Holland. Die Häfen zu Augusta, Siracusa und Noto sind die, wo er verladen wird. Die südliche Gegenden auf dieser Insel sind am stärksten mit jenem Gewächs versehen, besonders die um Comiso, Palma, Aula, Noto, Ragusa und Modica. An letzterm Orte wird auch der Carobа-Julepp oder Syrup verfertigt, womit einiger Handel Statt findet. Das Johannisbrod um Aula wird am meisten geschätzt. Im Neapolitanischen ist vorzüglich Mola der Ort, wo sich der Stapel für diese Waare befindet. Zum Arzneigebrauch sind die reifsten Schoten zu wählen, und solche, die bei ihrer Schwere ein recht fleischiges, schleimigsüßes Mark haben, nicht ohne Kerne, auch nicht mit gar zusammengeschrumpften Kernen. Man darf sich davon auch keinen großen Vorrath halten, weil sie leicht verderben. Der gemeine Mann unterhält den Abgang dieser Waare an vielen Orten stärker, als die Apotheker und Aerzte, und genießt das Johannisbrod roh; zum Theil ist es auch dessen Mittel wider das Sodbrennen, ꝛc.

Johannisgürtel, s. Beifuß.

Johanniskraut, Feldhopfen, Jageteufel, (Hypericum, Herba perforata, Androsaemon), fr. millepertuis, ein Kraut, von welchem es gegen 30 Arten gibt. Darunter ist aber blos die gemeine Art in den Apotheken eingeführt, welche bei ihren aufrechtwachsenden Stengeln auch mit solchen Blättern versehen ist, die über und über mit durchscheinenden Punkten bezeichnet sind. Man benutzt davon, nebst dem blühenden und nicht blühenden Kraute, die Wipfel, die Blumen, und auch den reifen Samen. Jene werden trocken angewandt. Man bereitet von dieser Pflanze viele Arzneien, die theils innerlich, theils äusserlich gebraucht werden. Man wendet sie auch zum Färben an. Das Johanniskrautöl wird von der Blüte bereitet, auf die man reines Oel gießt, welches man in die Sonne setzt. Es stiftet als Wundmittel, vielen Nutzen.

Johanniswedel, s. Geißbart.

Joseph lasar, oder Josselasar, eine gewisse Sorte des levantischen baumwollenen Garns, die von Smyrna nach Marseille gebracht wird. Sie ist schlechter, als das Montassingarn aus der nämlichen Gegend.

Joseph-raisni, eine dunkelbraune in der ehem. Normandie gemachte Papiersorte, welche man zum Einschlagen der Bretagneleinwand gebraucht. Es gibt noch 3 andere Sorten: Joseph-fluant, Joseph collé und Joseph de soie.

Digitized by Google

Joubertes, eine Gattung der bordeaurer Weine, die in großen Gebinden von 110 Pots verfahren wird.

Joué, ein guter rother franzöſiſcher Wein, der in Touraine gezeugt, und über Tours theils in die Provinzen des Reichs, theils ins Ausland geht.

Jourdan-Mandeln, die Krackmandeln.

Ipecacuanha, Hypecacuanha, amerikaniſche Brechwurzel, iſt die zwei bis drei Linien dicke, krumme, harte, zerbrechliche, und harzige Wurzel von einer Pflanze, die im mittäglichen Amerika wild wächſt, und zum mediziniſchen Gebrauch häufig nach Europa gebracht wird. Man unterſcheidet ſie in dreierlei Sorten. Die peruaniſche, Bexuguillo oder Raisdeoro, hat eine lichtbraune oder aſchgraue Farbe, einen ſcharfen und bittern Geſchmack, und nur einen ſchwachen Geruch. Mitten in der Wurzel bemerkt man der Länge nach einen dünnen Faden, der das Mark derſelben vorſtellt. Die aus Braſilien iſt braun oder ſchwärzlichbraun, und wird von einem Gewächſe aus dem Geſchlecht der Euphorbien (Psychotria emetica) erhalten. Dieſe iſt krummer, dünner und runzlichter, als die vorige. Von auſſen hat ſie eine braune oder ſchwärzliche, von innen aber eine weißliche Farbe. Der Geſchmack iſt etwas bitter. Die weiſſe Ipecacuanha, welche auch unächte amerikaniſche Brechwurzel genannt wird, (Ipecacuanha candidior) iſt gelblichweiß von Farbe, dabei dünn, holzig, glatt, und ohne bitterlichen Geſchmack. Die graue oder peruaniſche Wurzel wird unter allen für die vorzüglichſte gehalten. Ihre mediziniſchen Kräfte liegen in den äuſſern Theilen od. in der Rinde. Man muß beim Einkauf die dickern, fleiſchigen, ganzen u. harzigen Wurzeln, die ohne Faſern ſind, und nicht dumpfig riechen, wählen. Betrüger miſchen unter ihre Waare nicht nur die weiſſe Sorte, ſondern auch verſchiedene andere ähnliche Gewächſe, z. B eine Art giftiges Apocynum, u. dgl. Letztere iſt dunkelbrauner, als die ächte Brechwurzel, und hat rothe Striemen, die man an der andern nicht bemerkt. Die weiſſe Sorte bringt man von Martinique und Guadeloupe über Marſeille, die ſchwarzbraune von Liſſabon, und die graue u. beſte von Cadix zum Handel. Man bedient ſich dieſer Wurzel im mediziniſchen Fache, um Brechen zu erregen u. die Ruhr zu ſtillen.

Ipſer Tiegel, ſ. Schmelztiegel.

Iris, florentiniſche (Radix Ireos) wohlriechende Violwurzel, eine weiſſe, oder gelblichweiſſe knotige, etwas zuſammengedrückte Wurzel, etwa eines Fingers dick, ſcharf von Geſchmack, und im Geruch den Violen ähnlich. Die beſte erhalten wir aus Toskana und von den Inſeln Cypern und Rhodus; die geringere aber wird aus Dalmatien, Iſtrien, von Suſa, Tripolis, u. ſ. w. herzugebracht. Ihr Verbrauch iſt zum Parfumiren der Arzneien und anderer Dinge, zum Anmachen des Puders, Tabaks, u. dgl. Sie kommt in Ballen u. Säcken von einigen Centnern zum Handel. Die aus dem Florentiniſchen erhalten wir von Livorno, die dalmatiner Sorte von Venedig, und die iſtriſche von Trieſt und Fiume. Die Wurzeln müſſen ſchön weiß, rein, ſchwer, und nicht von Würmern angefreſſen ſeyn. Dieſer Artikel wird zu Amſterdam netto Tara, mit 2 Proct Gutgewicht, und 2 Procent Sconto für prompte Bezahlung, gehandelt.

Iris, deutſche, gemeiner Schwertel, (Gladiolus caeruleus, Iris nostras) fr. le glaïeul, ein Kraut, das hie und da in Gärten wächſt; es hat neunblätterichte Blumen, und dreifache Fruchtbehälter. Der aus den Wurzeln friſch gepreßte Saft wird in Apotheken gebraucht, und zwar meiſtens zum Färben mancherlei Sachen. Aus den blauen Blumen dieſes Gewächſes bereitet man auch durch gewiſſe Handgriffe eine grüne Farbe für die Miniaturmaler, die unter dem Namen Irisgrün bekannt iſt.

Iſatis ſativa, ſ. Waid.

Iſchiawein, ein rother, ſüßlicher, aber feuervoller neapolitaniſcher Wein, der auf der Iſchiainſel wächſt,

und zu Neapel häufig verbraucht wird.

Isignybutter, in Frankreich eine Gattung Butter, die weit u. breit im Rufe steht und sehr gesucht ist. Es gibt davon zwei Hauptsorten: die feine oder Grasbutter, beurre d'herbes, und die gröbere, gros beurre. Die erstere wird in kleinen Gefäßen von Steingut, die nur ein halbes oder ganzes Pfund enthalten, die andere aber in Tönnchen verfahren. Dieser Artikel wird in Cotentin zwischen Isigny und Valogne verfertigt. Die Landleute bringen die Butter nach der erstern Stadt zu Markte; hier wird sie eingesalzen, und bei ganzen Wagen nach Paris und anderwärts hin verfahren.

Isländisches Moos, s. Moos.

Isop, (Hyssopus), ein bekanntes schmalblätteriges und holzigtes Gewächs, welches sowohl seines angenehmen Geruchs, als auch des medizinischen Nutzens wegen, häufig in unsern Gärten gezogen wird. Es gibt dessen aber gar mancherlei Arten; z. E. die mit blauen in einer Aehre wachsenden Blumen, mit leibfarbenen, mit weissen Blumen, gestreiften Isop, u. dgl. Das Kraut wird inner- und äusserlich angewandt, und die Apotheker bereiten daraus allerlei Mittel.

Italienische Seide, s. Seide.

Italienische Strohhüte, s. Strohhüte.

Italienische Blumen, s. Blumen.

Italienische Weine, sind angenehme, zum Theil auch starke und geistreiche Weine, die in verschiedenen Gegenden von Italien, besonders im Genuesischen, Venetianischen, Neapolitanischen, Toskanischen, im ehem. Kirchenstaate, und in Sicilien, Sardinien, ꝛc. gebaut, und besonders über Livorno, Venedig, Triest und Fiume verfahren werden. Die genueser Sorten bestehen größtentheils in weissem auch rothem Muskateller, und in dem Gebirgsweine Vernaccio. Die toskanischen haben viel Annehmlichkeit und einen feinen Geschmack; sie bestehen auch größtentheils in Muskateller und Malvasier. Das Mehrere findet man unter eignen Artikeln. Der Kirchenstaat liefert treffliche Weine. Die vornehmsten darunter sind: der weisse Wein von Orvieto, Perruggia u. Viterbo; der rothe von Montefiascone, Albano, ꝛc.; der Romanesco, und einige andere. Das Königreich Neapel hat unter andern den Lacrima de' Galliti oder Lacrima Cristi, der unten am Fuße des Mongibello wächst, und mit Recht für einen der delikatesten Weine gehalten wird; den Muskateller aus Kalabrien, der roth von Farbe ist, u. bis nach Bourdeaux und weiter verfahren wird; die griechischen gelben und weissen Weine; den Falerner, den Chiarello, ꝛc. In Sicilien zählt man unter die köstlichsten Gewächse die weissen und rothen Malvagiaweine, von welchen der Moscado calabrese, der Capriata, Moscado nero, Albanello u. Pestimbotta die vornehmsten sind. Unter diesen sechs Sorten sind der goldgelbe Moscado und der dunkelrothe Calabrese, sowohl im Geschmack als auch am Geruch, die vorzüglichsten. Der zweite übertrifft den ersten an Güte nicht; er wird auch in geringerer Menge gebaut. Der gelbliche Capriata wird aus gepreßten Muskateller- und andern darunter gemischten welken und süßen Trauben verfertigt. Der Albanello wird in geringerer Menge gezeugt; man bereitet ihn aus einer Sorte Trauben, die den Namen Uva dolcissima führt. Pestimbotta ist ein leichter Wein, der selten so gut gefunden wird, als er bei etwas mehr Sorgfalt und besserer Behandlung seyn könnte. Man preßt ihn aus weissen Trauben, und füllt ihn sogleich in Fässer, ohne weitere Umstände. Die Trauben der übrigen Sorten werden, ehe man sie auf Fässer füllt, ohne sie zu pressen, zusammengestoßen, wo man sie dann nicht nur 24 Stunden lang gähren läßt, sondern sie auch mit den letzten Säften aus den zerquetschten Trauben, deren Hülsen nach abgelassenem Moste gepreßt werden, vermengt, wodurch der Wein stärker wird, und die allzugroße Süßigkeit verliert. Alle diese Weine werden aus Trauben, die zum Theil am Stocke, oder auch her-

Digitized by Google

nach von demselben abgelöst lan der Luft welk geworden sind, zubereitet. Wenn man sie am Stocke hat welken lassen, so bleiben sie 3 Tage in Haufen übereinander liegen, ehe sie zerstoßen werden. Diese vielen Bemühungen machen die Sirakuser-Weine überhaupt ziemlich kostbar. Die Weinbauer um Sirakusa und anderwärts in Sicilien haben aber auch säuerliche, leichte und wohlfeile weisse und rothe Weine, bei deren Verfertigung man weniger Umstände macht.

Unter die feurigen Sorten der sicilianischen Weine sind zu rechnen: der Farowein, aus der Gegend um dem Leuchtthurme; hernach die von Ali, Roccamadura, Risi, Mascali u. Milazzo; der letztere geht häufig nach der Insel Malta. Sie sind alle roth, und geben dem guten bourdeaurer nichts nach. Mascali liefert auch einen weissen Wein, der wegen seines feinen Geschmacks weit und breit gesucht ist. Die rothe und weisse Sorte wird nicht weit vom Etna bei Annunziata in grosser Menge gebaut. Faro ist einer der besten unter den Weinen auf der Insel, die sirakuser süßen Sorten ausgenommen. Diese und die andern müssen, so wie die bourdeaurer Weine, sich erst durch die Schifffahrt veredeln. Auch müssen sie, so wie jene, gepeitscht und übergezogen werden. Sirakusa gibt 10 bis 12 Sorten weisser und rother Likörweine von vortrefflicher Art, die in ganz Europa berühmt sind. Man führt sie über Messina und Livorno aus. Auch zu Melazzo, Castelamare, Castel Vetrano, Taormina, Avola, Agostä und Sirakusä wird viel davon verladen. Der sirakuser wird theils in Gebinden, theils schon in Flaschen abgezogen, und dann in Kisten gepackt, verfahren. Unter den italienischen Städten sind, ausser Genua, Venedig, Livorno, Messina und Nizza, noch folgende Oerter durch ihren Weinhandel im Rufe: Bocca di Serchio, Porto-torre, Pisciotta, Gaeta, Trani in Sicilien, so wie Monteraso, Marciano, Pozzuolo, Rogliano, Pizzo, Maratea und Sant' Eufemia. Triest handelt viel mit Malvasier, rother und weisser Art, der in Kisten von 50 Flaschen zu Markte kommt; so auch mit Moscato di Levante, welcher Eimerweise gehandelt wird, ꝛc. Montepulciano, ist ein rother angenehmer Wein, der schon abgezogen in Flaschen zum Handel kommt. Die Weine von der Insel Lipari bestehen hauptsächlich in rothem u. weissem Malvasier.

Iva arthritica, der lateinische Name der Feldcypresse.

Jubis (raisin aux jubis), sind an der Sonne getrocknete Weintrauben, oder Traubenrosinen, die man aus der ehem. Provence über Marseille zum Handel bringt.

Juchten, eigentlich Jufften, russisch Jufti, (ein Paar, weil bei der Zurichtung allemal 2 Häute zusammengenäht werden) fr. le roussi, eine Art Leder, die bisher allein in Rußland u. Polen von gehöriger Vollkommenheit verfertigt wird. Rußland liefert die größte Quantität dieser Waare. Indessen erhält man sie doch nicht aus allen Gegenden dieses Landes von gleicher Güte. Die vorzüglichsten Sorten liefern das Kostromsche, Jaroslawsche, Wologdasche, Nowgorodsche, Moskowische, Pleskowsche, Kasansche und Lugofskische. Den Kernfellen unter diesen gibt man den Namen Masterski; diese stehen auch höher im Preise als die Uebrigen. Auf sie folgen die Poluwalli, im St. Petersburgischen Handel Maljajufti genannt.

Der russischen Juchten gibt es sechserlei Sorten, nämlich: 1) Extrafeine, von welchen der Ballen 7 3/4 bis 8 Centner schwer ist, 20 Rollen, jede von 6 Häuten, in sich schließt, und worin jede Haut 7 bis 7 1/4 Pf. wiegt. Diese Sorte Juchten muß klare, zarte und kleine Narben haben, von Farbe schön hoch- oder karmesinroth, auf der Aasseite schön weiß oder silberfarben, ohne Schnitt und Englöcher, recht molligt gearbeitet seyn. Das letztere erkennt man, wenn das Leder durchgängig sich fein weich und geschmeidig anfühlen läßt; auch, wenn man es auf der Narbenseite zusammendrückt oder biegt, die Narbe davon nicht los- oder abspringt, und das Leder

auf der Narbenseite nicht von einander berstet und springt: ferner, wenn man hineinschneidet, und es beim An- und Aufschnitte ganz derb ist. Auch soll es dann lichtbraun von Farbe seyn; aber nicht schwärzlich oder ganz dunkelbraun aussehn. Wenn man ein wenig Speichel aus dem Munde oder etwas Wasser an den An- und Aufschnitt bringt, so soll da das Wasser sich nicht hineinziehen. 2) Ordinair feine Sorte. Diese muß in allen Stücken, in Schwere, Rollen und Anzahl der Häute, jener gleich kommen, ausser in folgenden 3 Punkten nicht: a) die Farbe passirt hier schon, wenn sie braun, dunkelroth oder blaßroth ist; ferner b) Wenn diese Juchte auf der Aasseite auch braun aussieht, oder etwas rauh ausfällt, so kann das Leder doch noch für ordinair feine Juchten gelten. c) Auch die Narbe braucht bei den ordinair feinen Juchten nicht so extrafein zuseyn, wie bei der ersten Sorte; sie kann immer etwas grobnarbig ausfallen. 3) Mittelj uchten. Von dieser Sorte wiegt das Pfund höchstens 14 bis 15 Pf. Wenn dann die Farbe dunkel oder braunroth ist, die Narbe etwas grob ausfällt, die Aasseite bräunlich oder rauh ist, so rechnet man die Waare zum eigentlichen Mittelj uchten. Häute, welche verwachsene Engelöcher haben, gehören ebenfalls unter diese Sorte; nicht minder solche von Kuhleder, oder welche lappicht an den Seiten, oder ausgefalset sind; endlich noch diejenigen, auf deren Aasseite einzelne Schnitte sich befinden, wenn diese nur nicht durch und durch gehen, sondern nur die Aasseite oberwärts treffen. 4) Ordinaire Juchten. Diese Sorte besteht aus Juchten, von welchen das Paar 15 bis 16 Pf. wiegt. Man achtet es nicht, wenn sie auch nicht so hochfarbig, in Narben etwas grob, an der Aasseite braun von Farbe und rauh ausfällt; ferner, wenn Englöcher, die nicht verwachsen sind, daran sich befinden, wenn sie an der Seite lappicht und ausgefalset, auch narbenlos befunden werden. Alle solche passiren für ordinaire Juchten. 5) Ausschußjuchten. Zu dieser Brackforte gehören die Juchten, welche viele Schnitte und Englöcher haben: von harter und rauher Bereitung, von umgefallenen Stieren, Kühen oder Ochsen verfertigt, oder Brumfelle, bollicht, sehr narbenlos und ausgefalset sind, fleischfressige oder schadhafte Stellen haben. 6) Rossw all, ist die schlechteste Sorte. Diese brauchen die Schuster fast zu nichts anderm, als zu Rahmen, Brandsohlen, und Absatz- oder Achterfleckchen. Sie besteht aus in der Gahre verbranntem und ganz spißigem, narbenbrüchigem, bollichtem, durchschnittenem, und überhaupt mancherlei Fehler habendem Gute.

Ausser diesen Sorten gibt es noch marinirte, oder ins Seewasser gefallene Juchten, welche etwas wohlfeiler sind.

Beim Einkauf dieser Waare muß man besonders darauf sehen, daß man keine schwere Felle mit plumpen Köpfen, die nichts anders, als auf Juchtenart zugerichtete Roßhäute sind, bekomme, sondern wirkliche Ochsen- und Kühhäute, die für viel besser als jene gehalten werden. Sie müssen auf der Fleischseite schön weiß, auf der Haarseite aber schön gleich von Farbe, nicht verschossen oder fleckigt seyn, ungefähr wie ein warmes Brod sich anfühlen lassen, und nicht etwa hart, brüchig oder brandig seyn. Sowohl die rothen, als auch die schwarzen und weissen Juchten, geben, nach dem neuesten Tarif von 1782, 88 Kopecken Ausfuhrzoll für jeden Pud. Von den Packen aber rechnet man 5 Procent für Tara ab.

Archangel und St. Petersburg liefern insonderheit folgende Sorten Juchten zum Handel: feine rothe Juchten, von welchen 5 1/2 bis 6 Felle auf den Pud gehen; die beste und theuerste Sorte; dergleichen minderfeine von 5 bis 5 1/2 Fellen, steht etwas niedriger im Preise; schwere Sorte von 4 bis 5 Fellen, steht noch geringer; Malia ist noch schlechter als die vorige; ihre Schwere ist schon oben angezeigt. Hierauf folgen Roßwalljuchten von 4 bis 6 Fellen. Die weissen Juchten machen eine besondere Gattung aus. Die

meisten Juchten schickt Rußland nach Lübeck, dem Sunde, nach Stettin, Amsterdam, Ital. u. England. Die Rollen Juchten, welche nach den sogenannten Hanseestädten gehen, enthalten gewöhnlich 3 Paar Felle, auch, wenn es Poluwalli, oder leichtere ist, 5 Paar. Ein ganzer Pack Juchten aber enthält 20 solcher Rollen, und wiegt gegen 1000 Pf. Die Packe, welche nach Italien gehen, macht man von 22 solcher Rollen. Man wählt hierzu extraschöne Waare, die recht leicht ins Gewicht fällt. Der größte Theil von den Juchten, welche Italien aus Rußland zieht, kommt über Livorno ein. Hier unterscheidet man die Waare in sogenannte Gavejuchten, Prima, Seconda, terza Sorta, Crave und Rosswall. Man verkauft sie bei Pfund zu so und so viel Soldi.

Die polnischen Juchten haben folgende Sortimente: 1) Mohilower; 2) Sluczker od. polnische Mitteljuchten; 3) Poloczker, oder polnische ordinaire Juchten; 4) ordinaire polnische Roßwall; und 5) Grenzjuchten. Von den Mohilowern ist das Paar 14 1/2, 15 bis 15 1/2 Pf. schwer; von den Schluczkern 16 bis 16 1/2 Pf. Die Rolle von 6 Stück hält 1/2 Centner weniger 2 1/2 Pf.; ein Ballen oder 20 Rollen hingegen höchstens 9 Ctr. Von den poloczker Juchten ist das Paar 17 höchstens 17 1/2 Pf. schwer. Ein Ballen (oder 20 Rollen) wiegt 9 1/2 Ctr. und 5 Pf. Der Ort des Einkaufs von den polnischen und Grenzjuchten, wo man sie am vortheilhaftesten bekommen kann, ist Danzig. Immer wurde Deutschland von Holland, Hamburg und Lübeck aus mit diesem Artikel versehen. Die Sorten, welche Hamburg ein- und ausführt, sind feine Juchten, wovon das Paar nur 6 bis 10 Pfund im Gewicht hält; diese sind am theuersten, und gelten 12 1/2 bis 13 Schilling Banko, ohne Rabatt, das Pfund; dergleichen von 11 bis 14 Pf., 11 1/2 bis 12 Schill.; von 15 bis 18 Pfund, 11 1/4 bis 11 1/2 Schill., von 20 bis 24 Pf., und endlich von 26 bis 30 Pf., sind etwas niedriger im Preise. Ausschuß, Wrack und Roßwall gelten, nach Verhältniß der Schwere, 10 bis 11 Schill.

Beim Einkauf der Juchten muß man wohl darauf sehen, daß die Waare nicht umgepackt, sondern noch so sey, wie sie von Ort und Stelle kommt. Dies ist an folgenden Zeichen zu erkennen: 1) Müssen die Ballen, worin die Juchten sind, in die Matten mit starkem russischen Bindfaden eingenähet seyn. 2) Dürfen sie inwendig keine Schnürseile um die Rollen haben; sondern die Rollen müssen in jedem Ballen blos mit den Matten umschlagen, und diese müssen auswendig mit einem starken Strike umschnürt seyn. 3) Dürfen sich keine starke Bastbänder um den Rollen befinden. 4) Die Rollen in jedem Ballen müssen noch unsortirt seyn, so daß z. E. in einer Rolle bald lauter große Häute, bald in einer andern lauter kleine oder mittlere, bald auch in einer Rolle extrafeine Juchten mit unterfallen, wenn gleich manchmal die Waare nur für Mittel- oder Schlechtgut eingekauft ist. Was den Einkauf der Juchten betrifft, so läßt der auswärtige Kaufmann auch oft mit Vortheil diese Waare von Amsterdam kommen; nur muß man darauf sehen, daß man kein umgepacktes Guth erhält.

Auch zu Leipzig wird ein starker Handel mit Juchten getrieben; hier setzt man Ballenweise, besonders zur Meßzeit, viele extra und ordinar feine Juchten nach Prag und ganz Böhmen, nach Regensburg, so wie in die Lausitz, ins Voigtländische u. s. w. ab. Die feinen Mitteljuchten gehen zwar auch Ballenweise nach Regensburg und Böhmen, aber nicht so häufig, und werden dahin nicht so gesucht, als die extra und ordinair feinen. Hingegen sind die feinen Mitteljuchten, so wie ordinaire Mittelsorte, obgleich nicht so stark als die feinen, auch nach der Lausitz, nach Neusalze, Naumburg, nach Thüringen ꝛc. gangbar. Von dem Ausschuß-Roßwall- und ersäuften Juchten, ist im Ganzen von Leipzig aus auf andere Städte kein Vertrieb.

Man macht die russischen Juchten jetzt auch hie und da in Deutschland nach,

Digitized by Google

oder sucht sie wenigstens nachzuahmen; dies ist besonders der Fall in Sachsen. Die deutschen kommen aber weder in der Güte, noch in der Dauer jenen gleich. Besonders bleiben die rothen Juchten eine für Rußland eigenthümliche Waare. Der stärkste Verbrauch dieses Leders ist bekanntlich zu Karossen, Pferdezeug, allerhand Polsterüberzügen, Beschlägen der Stühle, ingleichem zu Schuhen, Stiefeln, u. dgl. Zu Schuhen und Stiefeln ist es jedoch, vornehmlich zu Sommerszeit, nicht gar gut zu gebrauchen; das Leder brennt dann auf den Füßen, und will beständig gut eingeschmiert seyn, wenn es nicht brüchig werden soll.— Der eigenthümliche Geruch der Juchten rührt von Birkenöle her, womit sie eingeschmiert sind.

Judaicus lapis, s. Judenstein.

Judasohr, s. Hollunder.

Judenapfel, s. Adamsapfel.

Judenharz, s. Judenleim.

Judenkirschen, Blasenkirschen, Alkekengi, (Solanum vesicarium) ein Kraut mit langen weissen Wurzeln, braunrothen Stengeln, breiten grünen Blättern, und dunkelgelben Früchten, welche in Apotheken zu verschiedenen Arzneien angewandt werden. Wenn man sie essen will, so muß man die auswendige Blase nicht daran lassen, weil diese bitter ist, und ihre Bitterkeit auch der Frucht mittheilt.

Judenkraut, s. Schaafgarbe.

Judenleim, Judenharz, Judenpech, (Bitumen judaicum, Asphaltum, Bitumen babilonicum, Gummi funerum, Karabe Arabum, Karabe Sodomae) fr. l'asphalte, ein dürres, schwärzliches, glänzendes und zerbrechliches Harz, das einen starken Pechgeruch von sich gibt; man bringt es aus dem Morgenlande, aus der Gegend am todten Meere, und unterscheidet es in zweierlei Sorten, von welchen die eine durch die Wellen ausgeworfen wird, die andere aber unter die Fossilien gehört. Es löst sich sehr gut im Weingeist und Oel auf, schmelzt auch leicht über dem Feuer. Es wird zum Theriak und zu einigen Pflastern genommen. Man zieht den Artikel von Smyrna und Aleppo über Marseille u. Holland, oder von Kampersloch im Elsaß, von Hertzbach im Oberelsaß, ꝛc. Das von der Insel Bua im venezianischen Dalmazien ist das beste auf der Welt. Da der Artikel ziemlich theuer ist, so wird er nicht selten mit geringern Dingen, z. E. mit ausgekochtem Schiffspech, u. dgl. verfälscht. Diesen Betrug entdeckt man durchs Anzünden: das ächte Judenpech gibt dann einen harzigen Geruch, und brennt mit einer weissen Flamme, läßt auch wenig Asche zurück, welches beim gemeinen Peche gar nicht der Fall ist. Das Judenpech wird auch zum Räuchern, als ein Nervenmittel gebraucht. Der Rauch vom angezündeten Judenpech unter die Kleider gelassen, ist besonders bei Frauenzimmern ein geschwindes Mittel, das halbseitige Kopfweh (die Migraine) zu vertreiben. Die Kupferstecher bedienen sich desselben zu ihrem Aetzgrunde. Auch gebraucht man diesen Artikel bei der Bereitung gewisser Firnisse. Endlich besitzt das Judenpechöl besondere Heilkräfte in innerlichen Geschwüren. Der Judenleim wird zu Amsterdam netto Tara, mit 1 Proc. Gutgewicht und 2 Proc. Sconto, gehandelt.

Judenpalmen heißen die Zweige von der Zwergpalme (Chamaerops humilis) welche die Juden zu ihren Laubhütten gebrauchen. Sie lassen sie dazu häufig aus Italien kommen; s. Adamsapfel.

Judenpech, s. Judenleim.

Judenpechholz (Lignum Asphalti), eines der trefflichsten ausländischen Hölzer aus dem Witschenbaum, Rhodiserdorn (Aspalathus L.) welches einen starken dem Judenpech ähnlichen Geruch hat. Es ist hart schwer, öligt, bitter von Geschmack, einer herrlichen Politur fähig, und gleicht dann dem Schildpatt. Es kommt aus Syrien, Aegypten und von der Insel Rhodus. Man zieht es aus Holland. Tischler und Ebenisten verbrauchen es.

Judenstein, (Lapis judaicus), fr. la pierre judaique, ein länglicht

runder, olivenartig geformter Stein, mit vielen der Länge nach laufenden Streifen; er ist auswendig grau oder röthlich, inwendig weißgrau und glänzend, aber nicht sonderlich hart. Ehmals brachte man ihn aus Judäa, woher er seinen Namen erhalten hat; jetzt findet man ihn auch in Deutschland, besonders um Hildesheim. Es ist eigentlich ein versteinter Echinit, den man in der Medizin gegen den Nieren- und Blasenstein rühmt.

Judenweihrauch, s. Storax.

Juffers, im holländischen Holzhandel eine Art kurzer Schiffsmasten, die aus Riga und Memel zugeschickt werden. In Norwegen nennt man so das dünne Dachsparrenholz, welches 18 bis 24 Fuß lang ist.

Juglans, s. Nuß.

Jujubae, s. Brustbeeren.

Jumellinwein, ein italien. Wein aus dem Parmesanischen.

Junco (Juncus effusus L.), eine Art Flatterbinsen, vorzüglich aus Valencia in Spanien. Man macht feine buntgefärbte Matten (Esteras finas) daraus, welche man häufig unter dem Namen Tapis d'Espagne verkauft.

Juncus oboratus, s. Cameelheu.

Jungfernhonig, s. Honig.

Jungfernnadeln die kleinste und feinste Art Stecknadeln, oder Haubennadeln, welche nur 5 Linien lang sind, und zum Aufstecken der Frauenzimmer-Kopfzeuge dienen.

Jungfernöl, s. Baumöl.

Jungfernpapier, deutsches Papier guter Art, in Briefformat, welches unter andern die Mühle zu Petershütte bei Osterode liefert.

Jungfernpergament, s. Pergament.

Jungfernschwefel, s. Schwefel.

Jungferntabak, s. Tabak.

Jungfernwachs, s. Wachs.

Jungle, eine Gattung ostindischer Nesseltücher, welche die dänisch-asiatische Kompagnie zum Verkauf bringt. Sie sind 28 bis 29 kopenhagener Ellen lang, und 1 3/8 bis 11/16 Ellen breit.

Juniperus, s. Wachholder.

Juranson, guter Bearnoiswein, der in Bariques von 300 pariser Pinten von Pau und über Bayonne verfahren wird.

Jusclam, ein comtatscher oder Rhonewein, der sehr geistreich ist, und über Avignon zum Handel geht. Er wird da bei Barals von 135 Pf. netto gehandelt.

Juweelen, s. Edelsteine.

Izarins, sind baumwollene ostindische Gewebe, welche die dänisch-asiatische Kompagnie liefert. Sie sind 5/4, auch wohl nur 1 3/8 Elle breit, und 10 bis 11 E. lang.

K.

Kabel, Kabeltau, Wurfankertau fr. le cable, ist das dünnste von den Ankertauen, welches bei Schiffen und Fahrzeugen theils zu ihrer Befestigung auf der Rheede durch die Anker, oder auf andere Art an den Bunen, theils zu ihrem Hinaufziehen auf den Flüssen dem Strom entgegen, und endlich auch zum Herausheben von allerhand Waaren aus den Schiffen, gebraucht wird. Man macht sie gemeiniglich von Hanf, und übertheert sie hernach. Ein solches Kabel muß wenigstens 3 Zoll im Umfang messen, sonst nennt man es nur Seil oder Tau. Jedes Kabel, es sey so dick, als man will, ist aus 3 Seilen zusammengedreht, derer jedes 3 Schnüre oder Litzen, die Schnur wieder 3 Bindfaden, und der Bindfaden so und so viel Fäden enthält, je nachdem das Kabeltau mehr oder weniger dick ist. Auf das gehörige Zusammendrehen kommt es hierbei an, ob das Kabel dauerhaft sey oder nicht. Denn wenn die Kabel zu straff gedreht sind, so halten sie eben so wenig, als wenn man sie zu lose gewunden hat. Die Anzahl der Fäden, die ein solches Ka-

Digitized by Google

beltau enthält, ist seiner Länge und Dicke angemessen, und aus der Anzahl jener Fäden kann man auch sein Gewicht abnehmen. Ein Kabeltau von

3	Zoll	im	Umfange	besteht	aus	48	gewöhnl.	Fäden,	und	wiegt	192	Pf.
4	=	.	.	.	.	77	.	.	.	.	308	=
5	=	.	.	.	.	121	.	.	.	.	484	=
6	=	.	.	.	.	174	.	.	.	.	696	=
7	=	.	.	.	.	238	.	.	.	.	952	=
8	=	.	.	.	.	311	.	.	.	.	1244	=
9	=	.	.	.	.	393	.	.	.	.	1572	=
10	=	.	.	.	.	485	.	.	.	.	1940	=
11	=	.	.	.	.	598	.	.	.	.	2392	=
12	=	.	.	.	.	699	.	.	.	.	2796	=
13	=	.	.	.	.	821	.	.	.	.	3284	=
14	=	.	.	.	.	952	.	.	.	.	3808	=
15	=	.	.	.	.	1093	.	.	.	.	4372	=
16	=	.	.	.	.	1244	.	.	.	.	4976	=
17	=	.	.	.	.	1404	.	.	.	.	5616	=
18	=	.	.	.	.	1574	.	.	.	.	6296	=
19	=	.	.	.	.	1754	.	.	.	.	7016	=
20	=	.	.	.	.	1943	.	.	.	.	7772	=

Dieses Gewicht ist jedoch blos vom neuen und noch nicht getheerten Kabeltauwerk zu verstehen. Ein Kauffartheischiff, es mag auch noch so klein seyn, muß wenigstens mit 3 solchen Tauen versehen seyn. Ihre gewöhnliche Länge beträgt 110 bis 120 Brassen. Die Waare wird bei Centnern gehandelt. Der größte Markt hiervon ist in den Seestädten.

Kabiliau, s. Cabeljau.

Kachelot, s. Wallfisch.

Kachou, s. Catechou.

Kaddig ist in vielen Gegenden die Benennung des Wacholders.

Käferwurz, s. Braunwurz.

Kajaputöl, s. Cayaput.

Kaiserersche, s. Imperiale.

Kakamusch, im Oesterreichischen, der aus ordinairer zweischürigen Wolle gewebte Plüsch. Er hält 2/3 der niederösterreichischen Elle in der Breite, und 24 Ellen in der Länge.

Kakao, s. Cacao.

Kalamank, s. Calminken.

Kalbfelle, fr. peaux de veau, sind entweder noch roh, oder schon auf mancherlei Weise gahr gemacht und zubereitet, wenn man sie zum Handel bringt. Die rohen erhalten wir aus Polen; die besten von den zugerichteten aus England, Frankreich und von Hamburg. In England liefern Bristol und London sehr viel von diesem Artikel nach allen Gegenden in Europa. Southwarcksch Leder ist die beste und theuerste Sorte; es kommt aus der londner Vorstadt dieses Namens, und wird insgemein auch nur londner oder londonsch Leder genannt. Die Kennzeichen beider Arten beruhen auf folgenden Punkten: das bristolsche hat 1) auf der Narbenseite, insgemein auf dem Schwanze oder im Schilde die Worte: Medio Bristoli, welches so viel heißen soll, als in der Stadt Bristol verfertigtes Mittelkalbleder; 2) ist es auf der Narbenseite schön bräunlich; 3) läßt es sich, wenn es von feiner wollichter Bereitung, und guter derben Gahre ist, tyranigt anfühlen, und sieht wie ein brauner Sammet aus; 4) hat es gar keine, oder doch nur kleine, ganz platt und sauber ausgefalzte Köpfe.

Das southwarcksche oder londonsche Leder hat erstens den Stempel oder das englische Wappen nur allein auf dem Schwanze, sonst aber nichts weiter dabei; zweitens ist es sowohl auf der Narben- als auch auf der Aasseite an Farbe viel heller, als das bristolsche, und zum Th.il ganz aschfarbig; drittens von keiner so wolligten und weichen Bereitung, sondern viel härter als das bristolsche; viertens hat es allemal

Digitized by Google

noch schwere und starke Köpfe, in welchen noch viel Aas sitzt, weil sie nicht recht ausgearbeitet sind.

Bei dem Einkauf und der Bestellung dieser beiden Arten englischen Leders muß man dahin sehen, daß man Felle bekomme, die durchaus gleichartig, schön körnigt und lederhaft, nicht abschößig, nicht bollig, nicht spießig, noch narbenlos, narbenbeschabt, narbenbrüchig, in der Gahre verbrannt, sondern vielmehr von zarten, klaren und feinen Narben, dabei auch nicht fleischfreßigt, oder sonst schadhaft sind, sondern in allen Stücken recht ächt und vollkommen gut aussehen, und so viel möglich ohne Schnitte sind.

Extrafeines bristolsches Leder muß ohne Köpfe, oder doch wenigstens mit schönen lichten Köpfen: Londner aber, ohne allzuschwere Köpfe, so wie auch von guter Bereitung und vollkommner Gahre seyn. Das engl. Leder muß der Handelsmann so verschreiben, daß das Dutzend Felle 20, höchstens 24 Pfund wiege, daß also das Fell durch die Bank 1 1/2 bis 2 Pfund, und ein Ballen von 20 Dutzend höchstens 480 Pf. im Gewicht halte, weil die Felle von diesem Gewicht die besten sind. Leichtere können wohl mitunter fallen, schwerere aber, besonders wenn sie bis gegen 4 Pfund wiegen, können unter diesem Sortiment gar nicht angenommen werden. Felle, wo das Leder auf einem Klumpen beisammen sitzt, sind nicht leicht zu verarbeiten; es müßten denn weit gestreckte und zu Stiefelleder taugliche Felle seyn, in welchem Falle sie bisweilen mit passiren, indessen werden auch die, welche über 4 Pf. schwer ausfallen, selbst zu Stiefeln schon zu schwer. Wenn bristolsche Stiefelfelle verschrieben oder eingekauft werden, so muß das Dutzend nur 26, höchstens 30 Pfund wiegen, damit ein Fell durch die Bank 2 1/2 Pfund, ein Ballen oder 20 Dutzend aber genau 600 Pfund schwer sey.

Man handelt das englische Kalbleder theils Dutzend- theils Ballenweise, obgleich das londoner nicht so stark in ganzen Ballen gesucht wird, als das bristolsche, weswegen auch ein Lederhändler sich mit jenem nicht zu sehr versehen sollte.

In Frankreich macht man jetzt hie und da so schönes Kalbleder, daß es der engl. Waare beinahe völlig gleich zu achten ist. Besonders Saumur führt eine grosse Menge solcher Felle aus, von welchen das Dutzend 18 bis 32 Pfund am Gewicht hält. Das meiste davon geht nach Spanien. Zu Metz wird sehr vieles und schönes narbigtes Kalbleder (veau gréne) verfertigt, und in vielen Gegenden Deutschlands, auf den frankfurter Messen ꝛc. abgesetzt. Dinan in Bretagne liefert jährlich viele 1000 Dutzend schwarz oder weiß gegerbter Kalbfelle, von 20 bis 30 Pf. im Gewicht, und führt sie nach Lissabon, Cadix, Bilbao, Nantes, Bourdeaux, Hamburg, u. s. w. aus. Italien zieht die benöthigten Kalbfelle zum Theil aus Augsburg, Genf, England, Genua und einigen andern Orten und Ländern. In Deutschland sind Altona, Erlangen, Hamburg, Lübeck und Idstein im Nassau-Usingenschen in diesem Fache vorzüglich berühmt. Gute Kalbfelle müssen überhaupt schön rein und sauber, weiß auf der Fleischseite, auf der andern aber recht klein narbigt, im Angriff fein gelind, trocken und ohne Schnitt, auch gut gewalkt seyn, damit sie sich nach allen Seiten gut ziehen oder ausdehnen lassen.

Kalch, Kalk, (Calx) fr. la chaux, ist ein sehr nützliches Mineral, welches, in Oefen, in Meilern oder in Gruben gebrannt, zur Verfertigung des Mörtels, zum Anstreichen der Wände, aber auch bei der Bereitung des Glases, des Leders und der Seife, so wie in der Färberei, Zuckersiederei ꝛc. gebraucht wird. Den besten Kalk geben die Kalksteine, welche man in eignen Gebirgen ohne eine bestimmte Form bricht. Zu ihnen gehört auch die Kreide und der Marmor.

Je mehr sich der Kalkstein dem Marmor nähert, desto besser pflegt der davon gebrannte Kalk zu werden; dieser ist hernach sowohl zum Mauerwerk als auch zum Tünchen gleich gut zu gebrauchen. Der aus schiefrigen oder weichen

verwitterten Kalksteinen hat hingegen die Haltbarkeit nicht, die der andere besitzt; er verzehrt sich nach und nach selbst, und ist deswegen nicht sonderlich gesucht. Deutschland ist mit guten Kalksteinen fast allenthalben versehen; dennoch sind die guten Kalkbrennereien bei uns eben nicht häufig. Man nimmt die Steine dazu gemeiniglich so, wie sie vor der Thür liegen, und ist schon zufrieden, wenn nur Kalk daraus wird; ob er aber auch gehörig binde, und ausdaure, darum bekümmert sich niemand. Hieraus muß also eine große Verschiedenheit in der Güte des Mauerstoffs (des Mörtels) entstehen, welcher Punkt beim Bauwesen von größter Wichtigkeit ist. Von gedachter Verschiedenheit hängt der Unterschied in Ansehung des Bindens, des Aufquellens, der Farbe und anderer Umstände ab. Ja man hat Kalkarten, die gar nicht zum Weissen, sondern blos zu Mauerwerk angewandt werden dürfen. Die Erfahrung hat bisher gezeigt, daß die harten und marmorartigen Steine von grauer, blauer und schwarzer Farbe zum Kalkmachen die vorzüglichsten sind. Man findet diesen Kalkstein entweder auf der Oberfläche der Erde, oder in gewissen Flüssen, oder auch in ordentlichen Steinbrüchen. Eine vorzügliche Gattung ist die, welche in den Baaden-Durlachischen Landen am Oberrhein, in der Wetterau, ꝛc. verfertigt wird. Von der Insel Gothland in Schweden erhalten unsere Seestädte eine große Menge Kalks, den man sehr schätzt. In Holland wird auch aus Muschel- und Austerschaalen ein schöner weisser Kalk gebrannt, der aber nicht zum Tünchen an freier Luft taugt. Man erkennt die Güte des Kalks daraus, wenn er in großen Stücken, schön weiß, leicht, klingend ist, und angefeuchtet stark dampft. Sonst kann man auch annehmen: je vollkommner sich der Kalkstein in Scheidewasser auflöst, und je weisser er sich im Feuer brennt, wenn man den Versuch im Kleinen macht, desto mehr und desto bessern Kalk gibt es. Der frisch gebrannte weisse Kalk, der zum Bauen angewandt und verschickt werden soll, muß von rechtswegen in Tonnen geschlagen, und gegen den Zugang der Luft wohl verwahrt werden. Bei dem, welcher nur zum Düngen bestimmt ist, hat man diese Vorsicht nicht nöthig. Auch der graue Kalk, den man zum Bauen gebrauchen kann, darf Monate lang in Schoppen liegen, ohne daß er etwas von seiner Kraft verliert.

Hamburg handelt sowohl mit Muschelkalk als auch mit Steinkalk. Die Muschelschaalen werden an der Nordsee gesammelt und zu Kalk gebrannt. Der Steinkalk kommt aus Lüneburg und von Segeberg; man nennt ihn Steinberger Kalk. Diejenigen, welche den lüneburger Kalk im Großen verschreiben wollen, haben sich an die Kämmerei dieser Stadt zu wenden. Lebendiger Kalk heißt der gebrannte Kalk, so wie er aus dem Ofen kommt, der weder abgelöscht noch verwittert ist. Der gelöschte Kalk ist mit Wasser angefeuchtet worden. Dieser wird so lange aufbewahrt, bis man Mauerkalk oder Mörtel daraus machen will. Verwitterter ist der, welchen man lange an der Luft hat liegen lassen, ohne ihn zu löschen; dessen feurige Theile nach und nach verflogen sind; und der zu einem dünnen Pulver zerfällt. Dieser taugt zu nichts. Der Kalk wird übrigens in Menge von verschiedenen Manufakturisten, Handwerkern u. Fabrikanten gebraucht. Besonders nehmen ihn die Gerber, Weißgerber, Schönfärber und Zuckerraffinatöre zu ihren Arbeiten. Bei der Färberei rechnet man ihn nicht unter die eigentlich färbenden Mittel, sondern unter die, welche zur Entwicklung der Farbematerien dienen. In solchen Ländern, in welchen keine Aufsicht über das Fabrikwesen Statt findet, wird der Kalk auch zum Bleichen der Leinwand angewandt; in denen aber, wo gute Manufakturordnung und Polizei herrscht, ist dies bei Strafe verboten, weil diese Zurichtung der Güte der Waare nachtheilig wird. Der Kalk wird bei Tonnen gehandelt. Diese sind aber nach den verschiedenen Oertern nicht gleichen Inhalts, sondern halten hier mehr, dort weniger. Zu Hamburg z. B. muß

eine Tonne Kalk 3 Faß oder 6 Himten messen. Unter Sparkalk wird der Gips verstanden.

Kalikraut, Salzkraut, (Salsolakali, Salicornia), ein Meerkraut mit langen dicken Blättern, etwa 3 Fuß hoch, das an den spanischen, französischen und sicilianischen Küsten theils von selbst wächst, theils auch mit Fleiß gebaut wird. Es gibt davon verschiedene Arten z. B. die dornigte, die größere mit Samen wie Löffelkraut, die knotige mit dünnen Stengeln, die spanische mit klebrigten Blättern, wie der Hauslauch, u. s. w. Man zieht aber zur Bereitung des Kalisalzes die Pflanze mit saftigen Stengeln denen vor, welche holzigte Stengel haben, folglich beim Brennen weniger ausgeben. Die ganze Pflanze hat einen sehr salzigten Geschmack, und obgleich sie eröffnende Kräfte hat, so braucht man sie doch nur selten in medizinischer Absicht. Durch Einäscherung derselben gewinnt man daraus die Soda, Soude oder das Natrum, welches in ausserordentlicher Menge in den Seifensiedereyen, Färbereyen und in den Glashütten von großem Nutzen ist. Der Kalisame wird an den Seeküsten in morastigem Boden gesäet; sobald die Pflanzen die gehörige Reife haben, sammelt man sie, sondert mit allem Fleiß die Samen davon ab, und hebt diese zur künftigen Saat auf. Wenn der Same auf wohl zubereitetem Boden und nahe am Meere ausgestreut worden ist, so geht er im April auf; er braucht aber viel Regen, wenn die Pflanzen gut gedeihen sollen. Man muß fleissig harken lassen, damit das Unkraut aus dem Wege geräumt werde. Im Monat Julius fängt der Stengel der Pflanze an, eine röthliche Farbe zu bekommen; alsdann reißt man sie aus, und sondert die Samen davon ab; das Kraut aber läßt man gemächlich trocknen. Wenn es dürr genug ist, so verbrennt man es allmählig in tiefen Gruben, welche die Gestalt eines umgekehrten Kegels haben. Die Seiten dieser Oefen sind mit Ziegelsteinen oder Thonerde bekleidet und ausgefüttert. Man zündet mit Strohhalmen die dürren Kalibündel, die man nach und nach in die Gruben werfen läßt, an, und läßt sie so lange, als sie noch brennen, immerfort mit eisernen Schaufeln umrühren, damit das Salz oder die Asche wohl durcheinander gemengt werde. Hiermit wird so lange fortgefahren, bis die Grube mit so viel Materie angefüllt ist, als sie fassen kann. Man macht die Grube gewöhnlich 8 Fuß tief und 5 Fuß weit, so daß gegen 40 Centner Asche darin Raum haben. Wenn die Materie erkaltet ist, so nimmt man sie mit Schaufeln heraus, und packt sie in Tonnen und Säcke ein. Die beste Kaliasche ist die, welche in Spanien gewonnen wird. Die aus Sicilien folgt dieser in der Güte unmittelbar nach; s. auch Soda. Frankreich gewinnt diesen Artikel nicht allein in der Provence um Arles, in Camargue ꝛc., sondern auch in Languedok um Beziers, Ayde, Narbonne, um Cherbourg ꝛc.; doch ist das franz. Kalisalz nicht so rein, als das spanische und sicilianische. Das Gewächs kommt überhaupt nur an den Küsten fort, wo der Erdboden mit Salztheilchen angefüllt ist. Die Kalipflanze mit holzigtem Stengel, (Kali geniculatum, Salicornia), wird in England mit Essig eingemacht, und so zum Handel gebracht. Der ausgepreßte Saft dient zur Vieharznei, und mit dem Dekokte tödtet man die Würmer.

Kalmank s. Calminken.

Kalmink, s. Calminken.

Kalotten, sind rothe Kappen, deren sich die Orientalen zur Bedeckung des Kopfes bedienen. Sie kommen von Venedig, und gehen in ausserordentlicher Menge nach Sclavonien, Dalmatien, Albanien und den benachbarten Ländern. Die Waare wird bei Dutzend gehandelt, und ist ein sehr gangbarer Artikel in vielen Gegenden des Morgenlandes. Auch Orleans schickt eine beträchtliche Menge über Marseille nach der Levante, der barbarischen Küste, ꝛc. Es gibt feine, mittlere und ordinaire Sorten.

Kalmuck, s. Calmouks.

Kalmus, s. Calmus.

Kamelhaar, s. Cameelhaar.

Kameelheu, s. Cameelheu.

Kamelgarn, eigentlich Kämelgarn, wird häufig von den Knopfma-

Digitized by Google

chern verarbeitet. Zu Nürnberg fabrizirt J. Wilh. Schwab von ausgesuchter langer Hammelwolle Garne von jeder beliebigen Farbe, auch rundgedrehte vierdräthige Hutschnüre, wie ächtes Kämelgarn gearbeitet, und an Glanz den seidenen gleich; s. Kamelhaar.

Kamelhaar, Kameelhaar, fr. poil de chameau, das Haar von der Kameelziege, einem Thiere, welches sich in Asien und Afrika aufhält, und da zum Lasttragen, wie bei uns das Pferd, gebraucht wird. Linnee nimmt das Wort in etwas weiten Verstande, und eignet es einem ganzen Geschlecht der Thiere zu. Er begreift darunter überhaupt diejenigen, welche keine Hörner, aber eine gespaltene Lippe und Klauen haben. Das Thier ist übrigens für den Handel und auch zur Bequemlichkeit der Bewohner Asiens und Afrika's höchst wichtig, und macht bei den meisten den vorzüglichen Reichthum aus, so daß derjenige unter ihnen für einen reichen und wohlhabenden Mann gehalten wird, der recht zahlreiche Heerden von diesen Thieren besitzt. Die Haare von der Kameelziege sind für verschiedene von unsern Manufakturen, besonders für die Hutfabriken, ein unentbehrliches Material; doch ist nicht alles, was unter diesem Namen aus dem Morgenlande gebracht wird, von gleicher Güte. Es gibt feineres und gröberes, worunter das Haar von der Angorischen Ziege vorzüglich fein ist. Das meiste von diesem Artikel wird über Konstantinopel, Smyrna und Aleppo, aus Persien nach Livorno, Venedig und Marseille geschickt, und von da weiter durch ganz Europa verfahren. Das beste und theuerste ist das schwarze Haar aus Persien, welches noch einmal so hoch im Preise steht, als die darauf folgende Sorte. Die andere Guttung ist die genannte von Aleppo. Die besten Sorten des smyrnischen geben der erstern an Güte nicht viel nach. Die schlechtesten sind das weisse und rothe Haar; dieses gilt nur ungefähr den dritten Theil soviel. Wirkliches oder ächtes Kameelhaar hat von Natur eine licht- oder dunkelbraune Farbe, besitzt mehr oder weniger Feine, ist aber durchgängig schlechter, als Angoraziegen- oder Kämelhaar. Das persische Kameelhaar ist in Ballen von 3 türkischen Cantarn oder Centnern zu 45 Ockha. Zu Amsterdam gibt man auf diesen Artikel folgende Tara: Auf Kameelhaar von Aleppo, 12 Procent; aufs smyrnische 14 Procent.

Kamelot, Kammlot, ein dichtes, auf Leinwandart von Wolle, Ziegenhaar, Seide, u. dgl. gewebtes Zeug, von dem es gar vielerlei Gattungen gibt. Man hat ordinaire, grobe, feine, ganz wollene, halb seidene, ganz seidene, glatte, gestreifte, gewässerte, schattirte, Changeant- oder wandelfarbige, u. s. w. Zum wollenen wird bald Waschwolle, bald gewaschene Fettwolle, bald ein grober Faden Fettwolle mit einem Faden feiner Waschwolle, die so zusammen gezwirnt werden, genommen. Die Kette dieser Zeuge ist zweifach, und wenn sie die gehörige Güte haben soll, so muß sie von zweimal gekämmter Wolle gemacht werden. Zu den andern Sorten nimmt man Kette und Einschlag von Ziegenhaar, ein andermal zum Einschlage Ziegenhaar und zur Kette halb Haar und halb Seide, und noch anderemale zum Einschlag Wolle, und zur Kette Leinengarn. Man hat Kamlotte, die im Stofe gefärbt sind, und auch solche, die nach dem Weben erst in die Farbe kommen. Sie werden nach ihrer verschiedenen Beschaffenheit zu Manns- und Frauenkleidern, Bettvorhängen und dergleichen gebraucht. Die brüßler und leidener Kammlotte sind die feinsten unter allen bekannten Arten. Sie halten 9/8 brabanter Ellen in der Breite, und 50, 60 bis 80 Ellen in der Länge. Ihre Preise stehen nach der Feine zwischen 25 bis 55 Stüver. Diese werden meistens ganz von Ziegenhaar gewebt. Die englischen feinen Sorten kommen diesen sehr nahe; sie werden gleichfalls aus levantischem Ziegenhaar, mit Seide und dergl. vermengt, fabrizirt. Die engl. Kammlotte von Ziegenhaar und Seide sind in Stücken von 66 Yards, und gelten 5 3/4 bis 6 Schill. Sterl. Die superfeinen engl. Kammlotte sind 27 Zoll breit und 40 Yards lang; das Stück gilt 95 bis 96 Schill. Die mittelfeinen sind 22 engl. Zoll breit, 50 Yards lang, und gelten 74 bis 75 Schill. Endlich

die ordinairen halten auch 22 Zoll in der Breite, aber nur 40 Yards in der Länge, und gelten 50 Schill. das Stück.

In Frankreich sind Ryssel, Arras, Amiens, Neuville, u. einige andere Oerter dieser Zeuge wegen vorzüglich im Rufe. Die erstere Stadt liefert eine ausserordentliche Menge dieser Waare nach Spanien, Portugal, Italien, Deutschland, dem nördlichen Europa und der Levante. Man rechnet, daß da auf einigen tausend Stühlen blos Kammlotte gewebt werden. Sie sind von Ziegenhaar allein, oder Ziegenhaar und Wolle, oder auch nur von Wolle. Ihre gewöhnliche Breite ist die eines halben pariser Stabs, von 7/16 bis auf 5/8; die Länge 21 bis 22 Stab. Man nennt sie in Flandern auch Polemitt- oder Quinets. Kammlotte von Arras sind nur grober Art, haben einen sehr runden Faden, und gleichen ziemlich dem Berkan. Sie werden meistens weiß vom Stuhle geliefert, hernach im Stücke gefärbt, kalandert und zugerichtet. Sie sind 1/2 bis 7/8 Stab breit und 20 Stab lang.

Amiens liefert mancherlei Sorten dieser Waare. Die vorzüglichsten darunter bestehen: in feinen Kammlotten auf brüßler Art, die 5/8 pariser Stab in der Breite halten; in ganz wollenen, auf Berkanart, die auch Camelot-à-fils rétors oder à gros grains genannt werden; in Quinettkammlotten, deren Tramfaden aus einem einzigen sehr drall gedreheten Faden besteht; diese sind ganz von Wolle, in der Breite halten sie 1/2 Stab, in der Länge aber 21 Stab. Sie werden weiß vom Stuhle genommen, hierauf gefärbt und warm gepreßt. Gestreifte Kammlotte, die die Streifen der Länge nach haben, sind 1/2 pariser Stab breit und 21 bis 22 Stab lang. Petits Camelots, werden halb von Wolle und halb von Leinen verfertigt, und sind 1/2 Stab breit. Halbseidene Kammlotte haben die Kette von Ziegenhaar mit Seide vermischt, und den Einschlag ganz von Haaren; sie sind 2/3 Stab breit und 32 3/4 bis 38 3/4 lang. Camelots à gros grains, auf brüßler Art, sind völlig von Wolle, ihre Kette hat 42 Aufzüge, jeden von 20 Fäden, sie halten 5/8 Stab in der Breite und 36 Stab in der Länge. Kammlotte mit Seide, auf holländische Art, haben eine gleiche Anzahl Aufzüge, aber jeden von 26 bis 28 Fäden; diese sind eben so breit wie die vorigen, aber 36 bis 40 Stab lang. Superfeine Kammlotte auf brüßler Art haben die Kette von sogenanntem Kamelo- eigentlich Ziegenhaargarn und 2 Fäden Seide, zusammen von 42 Aufzügen, und diese von 32 bis 36 Fäden; den Einschlag zweifach von Turcoinggarn oder gesponnenem levantischen Ziegenhaar. Gestreifte und wandelfarbige Kammlotte, ganz von Wolle, haben die Kette von 33 Aufzügen, jeden zu 12 Fäden, sie sind 1/2 Stab breit und 21 Stab lang. Camelots von Neuville sind fast so schön, wie die brüßler, daher nennt man sie façon de Bruxelles; sie halten 5/8 Stab in der Breite und 35 bis 40 Stab in der Länge. Kammlotte aus Auvergne, sind etwas gröber, aber im übrigen den gestreiften Sorten und Quinetten zu Amiens ähnlich. Gedruckte Kammlotte kommen aus Flandern und von Amiens. Sie sind von einer Farbe gewebt, aber man druckt hernach mit heissen Eisen allerlei Blumen und Muster darauf. Sie werden insonderheit zu Kirchenzierrathen und zu mancherlei Möbeln verbraucht.

Zu Dornick macht man jetzt meist alle Gattungen der ryßler Kammlotte mit gutem Erfolge nach, und thut dadurch jenen Fabriken starken Abbruch. Ein gleiches ist der Fall mit der ryßler Sorte.

In Deutschland werden vorzüglich von Grätzel in Göttingen, so wie zu Gera so schöne Sorten Kammlotte verfertigt, daß wir die Engländer um ihre Waare nicht beneiden dürfen. Sie geben im Aeussern und auch in der innern Güte der besten ausländischen Sorte wenig oder nichts nach. Auch zu Pönig, Burgstädt, Langensalze, Osterode, Borna, Weyda, Mühlhausen, ꝛc. werden diese Zeuge von bester Art und in großer Menge verfertigt. Sie sind 3/4 bis 5/4 Ellen breit und 60 Ellen lang. Von den Göttingischem Kammlot kostet die Elle im Stück 8 bis 9 ggr. Sie geben treffliche Sommer-Oberröcke ab. In den preussischen Staaten zeichneten

sich ehedem Magdeburg und Berlin, in den österreichischen Linz, durch die guten Kammlotte, die sie lieferten, aus. Die ordinairen berliner mit Streifen sind 5/8 Ellen breit und 50 E. lang; die feinere Sorte eben so breit, aber 36 E. lang, und 20 Procent höher im Preise. Die dreidräthigen Kammlotte von Neugedein in Böhmen sind 5/6 niederösterreichische Ellen breit und 42 E. lang; die Elle kostet 1 fl. 18 kr.; die fein figurirte Sorte ist 2/3 Ellen breit und 55 Ellen lang. Die seidenen Kammlotte erhalten wir am besten von Lyon; doch macht man sie auch jetzt zu Berlin ziemlich gut, wenn gleich nicht so wohlfeil im Preise. Diese haben die Breite des Grosdetours, und sind auf Bretchen, wie der Möbeldamast, Raz de Sicile und dergl. Zeuge mehr, aufgerollt; die Länge ist verschiedentlich. Dickfädige Kammlotte oder Grosgrains, werden besonders zu Hanau in ausserordentlicher Menge verfertigt; sie sind so gut als die niederländ. Waare.

Kaminne Masla, Steinbutter, ein eigenthümliches Produkt Siberiens, das aus einigen Felsen von der Sonnenhitze ausschwitzt, und sich wie ein fetter, weicher und weißgelber Kalk ansetzt. Es wird zur Arznei angewandt.

Kämme, fr. les peignes, sind bekannte Werkzeuge, welche die Haare zu reinigen, in Ordnung zu bringen ꝛc. gebraucht werden. Man hat einfache Kämme, die nur auf einer Seite gezähnt sind, doppelte, halbrunde, dreieckige, mit engen oder weiten Zähnen, ꝛc. So macht man sie auch von verschiedener Materie, als von Horn, Elfenbein, Schildkrötschaalen, wohlriechendem Holze, Wallroßzähnen, u. s. w. Letztere werden jetzt vorzüglich dazu angewandt; sie geben weissere, schönere und dauerhaftere Kämme, als Elfenbein. In Deutschland liefern besonders Nürnberg und Fürth eine ausserordentliche Menge Kämme, und verschicken davon viele in die Seidenmanufakturen nach Italien. Nürnberg fabrizirt seine Kämme in folgenden Sorten:

Hörnerne oder Nußkämme,	No. 1.	das Dutzend	22	kr.
	2.	"	24	"
	3.	"	26	"
	4.	"	29	"
Gebrannte Akkommodirkämme,	No. 3. bis 5.	das Dutzend	40 bis 48	"
Klauenkämme,	No. 5. bis 8.	das Packet	1 fl. 24	kr.
Weite Kämme,	1. bis 3.	das Dutzend	30, 34 und 40	"
Elfenbeinerne Kämme,	1.	"	42	"
	2.	"	50	"
	3.	"	58	"
	4.	"	1 fl. 6	"
	5.	"	1 " 14	"
	6.	"	1 " 28	"
	7.	"	1 " 36	"
	8.	"	1 " 45	"
	9.	"	1 " 55	"
	10.	"	2 " 9	"
	11.	"	2 " 18	"
Feine dergleichen	das Pfund		10 " 30	"
Mittlere	"		10 " —	"
Kleine	"		9 " —	"

Im französischen Handel hat man: hörnerne Frisirkämme, peignes de corne à friser; dergleichen auf Schildkrötart, façon d'écaille; weite zum Auskämmen, à démêler, ou démêloirs; krumme Haar- oder Stirnkämme, peignes courbes; Klauenkämme, de corne de pied; elfenbeinerne, d'Ivoire; halbe Mondkämme, coupés d'un côté; Staubkämme, peignes à petites dents ou peignettes; geschweifte elfenbeinerne, d'ivoire à deux faces.

In Frankreich sind Paris, Angers, Rouen, Oyonas, Marseille und Charleville, dieses Artikes wegen im Rufe. Rouen unterscheidet seine Sorten durch Nummern, und liefert besonders Hornkämme und buchsbaumene. Die kleinern Sorten sind mit Buchstaben, die grössern aber mit Zahlen bezeichnet. Jene haben die Zeichen A, B, C, D und O; diese aber die Nummern 1 bis 12, wovon letztere die größten Kämme enthält. A bezeichnet die allerkleinsten, welche nicht über 2 Zoll halten; jede Sorte nimmt nur um etwa 6 Linien zu, so daß die allerbreiteste 8 bis 10 Zoll mißt. Die Hornkämme werden nicht so klein gemacht, wie die buchsbaumenen; sie fangen mit No. 4. an, und steigen bis auf No. 15. Die hörnernen Kämme von No. 4. sind ungefähr 5 bis 6 Zoll breit, und die folgenden Nummern steigen eben so, wie bei den buchsbaumenen, jedesmal mit 1/2 Zoll auf, daß also No. 15. in der Breite ungefähr 10 bis 12 Zoll hat. Für die Kämme von Elfenbein und von Schildpat hat man hier keine Nummern. Die buchsbaumenen werden entweder bei Hundert oder bei Groß von 12 Dutzend gehandelt; sie gehen in großer Menge nach der barbarischen Küste und nach Spanien. Die von weissem Holze, welche dieselbe Bestimmung haben, und in den Gegenden jenseits Lyon verfertigt werden, sind in Kisten von 2000 Stück.

Messingene Kämme liefert vornehmlich Schmalkalden. Sie werden in No. 4. bis 9. unterschieden, und bei Dutzend gehandelt. Die niedrigste Nummer ist die theuerste.

Wollkämme sind eines der vorzüglichsten Werkzeuge bei der Tuch- und Zeugmanufaktur; sie haben an einem 9 Zoll langen weißbüchenen runden Stiel eine etwa 7 Zoll lange und 2 Zoll breite Kante, welche in einem Stücke mit dem Stiele verbunden ist. Sie ist an ihrem äussern Ende von beiden Seiten abgeschärft, so daß der Rand davon kaum 2 Linien dick ist; über diese Kante werden 2 ohngefähr 1/4 Zoll dicke Blätter von Horn gelegt, damit sie über den Rand der hölzernen Kante vorstehen, oben dicht zusammen stoßen, und die hölzerne Kante in der Mitte einschliessen. Diese beiden hörnernen Blätter werden mit der hölzernen Kante vermöge eiserner starker Stifte, wozu die Löcher vorgebohrt worden sind, vereinigt und zusammen befestigt. Auf dieser von den Wollkämmern sogenannten Lade stehen 2 Reihen Zähne, davon jeder in der äussern Reihe 6 Zoll lang ist; die Länge der innern Reihe nach dem Stiele zu beträgt nur 5 Zoll. Wenn die äussere Reihe 24 Zähne enthält, so hat die innere nur 22, u. s. w.; denn ein Zahn der innern Reihe steht zwischen 2 Zähnen der äussern Reihe.

Dieses dem äussern Ansehn nach sehr einfache Werkzeug wird in wenigen Ländern, hauptsächlich in England und den Niederlanden, und bei uns fast ganz allein in Eisenach fabrizirt und versendet. Die Ursache liegt wohl darin, daß man sie anderwärts nicht so wohlfeil machen kann, indem besondere Schleifmühlen und Vortheile dabei angewandt werden müssen, die Zähne mit weniger Mühe und Kosten abzuschleifen.

Das Material, woraus die Zähne gemacht werden, ist ein guter Federstahl, der zwar nicht gehärtet, aber doch elastisch seyn muß, da die Kämme bei der Arbeit beständig am Feuertopfe liegen. Die Zähne werden mit Wasser abgehämmert, damit sie so kompakt als möglich werden, keine Risse und keine Sprödigkeit bekommen, welches man über alles verhüten muß. Wenn sie auf diese Art zugerichtet und in dünne viereckigte Stückchen etwa 8 bis 9 Zoll lang geschmiedet u. gehämmert worden, auch an dem einen Ende einige Linien dick gelassen, an dem andern aber zugespitzt sind, so werden sie abgefeilt u. rund gemacht, u. nachdem sie die Gestalt des Zahnes erhalten haben, mit der feinen Feile glatt gefeilt u. geschmirgelt. Wenn die Zähne so weit fertig sind, so werden sie in die vorbeschriebene Lade eingesetzt.

Die Sorten, welche in Eisenach verfertigt werden, sind 24er, 26er, 28er u. 30er. Die niedrigste Nummer dient zu der gröbsten, und die höchste Nummer zu der feinsten Wolle. Die Fabrikanten in Eisenach, welche sie verfertigen, sind: Herr Johann Georg Knott und Johann

Digitized by Google

Heinrich Schrumpf. Die Preise, wofür sie verkauft werden, sind:

1 Paar Kämme	24er	2 Thl.	8 gr.
	26er	2 "	12 "
	28er	3 "	— "
	30er	3 "	4 "
1 Gesatz lange Zähne		1 "	8 "
1 dergleichen kurze		1 "	— "
1 Dutz. lange Zähne		— "	8 "
1 dergleichen kurze		— "	6 "

Der Absatz aller dieser Sorten Kämme ist nicht nur in allen europäischen Ländern sehr stark, sondern erstreckt sich auch nach der Levante, nach Amerika und Ostindien. Ausser den gedachten Kämmen bringt man auch viele Weberkämme von Rohr ꝛc. zum Handel.

Beim Einkauf der Kammmacher- und Horndreherartikel läßt sich am schwersten die Materie selbst beurtheilen. Das Horn ist entweder jung oder alt. Das letztere ist das beste; junges Horn läßt sich nicht so bearbeiten wie das andere. Jenes erkennt man an der Klarheit und an der Unkenntlichkeit der Jahre; denn das Horn hat auch solche Jahrringel, wie das Holz. Nach diesen Ringeln oder Streifen muß man beurtheilen, ob es der Länge oder Queere nach getrennt ist. Bei einem Hornkamme müssen die Jahre oder Streifen im Horne nach der Länge der Zinken zugehen; laufen sie aber nach der Länge des Biegels, woran die Zinken stehen, so brechen diese bald nach einander ab, weil das Horn in die Queere geschnitten ist. Alle Hornspitzen, die nicht aus dem Viertel gedreht sind, springen bald. Das Horn muß der Länge nach in 4 Theile gespalten, und aus einem dieser Viertel muß die Hornspitze gedreht werden, wenn sie Dauer haben soll.

Kammertuch, Kamerichstuch, Kamerykstuch, (Linteum camerascense), fr. toile de Cambrai, Cambrésine, engl. Cambrick, heißt von der Stadt Cambray in den Niederlanden eine Gattung Leinen, auf Batistart, aber minder dicht gewebt. Man verkauft unter diesem Namen in Deutschland auch die Linons mit Streifen, Gittern, Blumen, ꝛc.; diese sind noch dünner, als eigentliches Kammertuch.

Kammzwecken, sind kleine Schloßnägel oder ganz kleine Nägel, nur einige Linien lang, welche flache Köpfe haben, und so zart und fein gearbeitet werden, daß man sie auch Wasserschwimmer nennt. Die Buchbinder befestigen damit die Haken an den Büchern, auch brauchen sie die Seiler zu ihrer Arbeit.

Kampfer, s. Campfer.

Kanaster s. Knaster und Taback.

Kandiszucker, s. Candis und Zucker.

Kangati, feine Durias, welche die dänisch-asiatische Kompagnie aus Ostindien bringt. Sie sind 14 kopenhagener Ellen lang und 1 1/8 E. breit.

Kanevaß, fr. bâsin. Diesen Namen gibt man verschiedenen aus Flachs, Hanf oder Baumwolle verfertigten Geweben. Am gewöhnlichsten ist die Kette derselben von leinenem und baumwollenem, der Einschuß aber ganz von baumwollenem Garn. Alle schlesische und sächsische, so wie auch ähnliche Kanevasse sind 3/4 berliner Ellen, oder doch beinahe so breit. Das baumwollene Garn, woraus dieser Artikel gewebt wird, muß sehr dicht und drall gesponnen seyn; daher diejenigen, die es spinnen, besonders dazu abgerichtet werden. Ehedem drallirte man das Garn dazu aus einigen Fäden zusammen, gerade wie den Zwirn auf der Zwirnmühle, deren man sich auch bei der Schaafwolle zu bedienen pflegt. Man hat aber von dieser mühsamen Weise abgelassen, seitdem die Kunst erfunden worden ist, das baumwollene Garn gleich so stark und drall, als es erfordert wird, zu spinnen. Von dem ehemals gebräuchlichen Zwirnen des Garns nennt es der Kanevaßweber jetzt noch immer Zwirn. Vor dem Gebrauch muß dasselbe eine Stunde lang in reinem Wasser, und halb so lange in Stärkewasser gekocht werden. Das erstere reinigt die Baumwolle, das andere gibt ihr beim Weben mehrere Haltbarkeit. Man spühlt es auch noch naß, wodurch der Faden die ihm sehr nöthige Glätte erhält. Das Leinengarn, welches man zum Kanevaßweben nimmt, muß gleichfalls dicht und gleich seyn. Die Behandlung ist übrigens dieselbe wie

Digitized by Google

bei Garn zu gewöhnlicher Leinwand. Man hat vier verschiedene Arten der Kanevaßgewebe. Die erste und gewöhnlichste ist auf der rechten Seite gerippt, oder in der Sprache des Werkmeisters, geschnürt, die linke aber hat einen Köpergrad, wie der dreischäftige Barchent, oder statt dessen einen Leinwandsgrad; denn der Kanevaßweber nennt die Richtung der Kettenfäden Grad. Zu dieser Art gehört auch der holländische Kanevaß. Dieser ist auf beiden Seiten geköpert, doch so daß man den Köper der rechten von dem Köper der linken Seite etwas unterscheiden kann. Man nennt ihn daher auch Doppel-Basin oder geköperten Kanevaß. Die dritte Art führt den Namen gemodelter; endlich die vierte geblümter oder Florett-Kanevaß. Die Kette zum erstern oder gerippten bekömmt beim Scheeren wechselsweise 2 Fäden leinenes und 2 Fäden baumwollenes Garn, so daß die leinenen Fäden den Anfang an der Kette machen, und zugleich die beiden Ecken des Stücks bilden. Man braucht zu diesem Kanevaß 8 Schäfte; das Anreihen der Kettenfäden in dieselben geschieht von der rechten Seite des vordersten Schafts, nach dem Garnbaume zu. Der Weber zieht einen einzigen Faden durch ein Auge jedes Schafts, in der Ordnung, wie die Schäfte hinter einander hängen, so daß mit dem vordersten angefangen und mit dem hintersten beschlossen wird; und in dieser Ordnung reiht man die ganze Kette ein. Durch zwei Stifte werden zwei Kettenfäden durchgezogen, übrigens aber wird wie gewöhnlich beim Einreihen verfahren. Die Verknüpfung der Schäfte mit den Fußtritten bringt auf der rechten Seite des gegenwärtigen Stücks die Rippen oder Schnüre, und auf der linken den Köper hervor, ꝛc. Zu dieser Art zählt man auch den holländischen Kanevaß, dessen Schnüre nicht so stark, sondern etwas nach der linken Seite zu versenkt sind. Alles übrige stimmt bei diesem Kanevaß mit dem vorher angeführten überein, ausser daß die Schäfte und Fußtritte durch einen abgeänderten Boden eingelesen, oder mit einander vereinigt werden, um die gedachte Veränderung der Schnüre zu bewirken. Der auf beiden Seiten geköperte Kanevaß hat bei der Einrichtung der Kette weiter keinen Unterschied, als daß sein Boden, oder die Vereinigung der Schäfte und Fußschemel so beschaffen ist, daß bei dem Treten des ersten, dritten und vierten Fußtritts jederzeit vier Schäfte herunter und herauf, bei dem Tritte des zweiten aber nur 2 Schäfte herunter und 6 herauf gehen, wodurch dann der Köper auf einer Seite etwas stärker als auf der andern hervorgebracht wird. Die dritte Art, oder der gemodelte Kanevaß hat nach seiner Länge wechselsweise einen Kanevaßstreifen und einen Leinwandstreifen, und in diesen webt man Figuren ein. Die Streifen werden beim Scheeren der Kette eben so wie bei der ersten Art geschoren; sie erhalten beim Weben auch Schnüre. Die Leinwandstreifen erhalten die Scheerung wie gewöhnliche Leinwand. Endlich die vierte Art, der geblümte Kanevaß, in dessen breite Streifen Blumen von gefärbtem Garn eingewebt sind, wird nach Art der gezogenen Arbeit verfertigt. Es werden dazu 2 Ketten erfordert, nämlich eine, wie die kurz vorher erwähnte, und unter dieser eine andere von gefärbter Baumwolle, welche die Figur bildet, denn die Kette macht bei diesem Zeuge die Figur, gerade wie beim Damast. Das Bleichen des ganz weissen Kanevasses ist ein sehr wesentliches Stück bei dieser Waare, zumal da sie am liebsten von ungebleichtem Garn gewebt wird. Man wäscht den Kanevaß mit schwarzer Seife und Potasche, und läßt ihn beim Bleichen selbst beständig naß erhalten. Wenn er hinlänglich abgebleicht ist, so legt man ihn noch 2 bis 3 Tage in Molken, und spühlt ihn endlich aus.

Alle genannte Arten werden in Sachsen zu Chemnitz, Ernstthal, Hohenstein, Glaucha, Frankenberg, Mittweida, in Schlesien zu Reichenbach, und noch hie und da im schweidnitzischen Kreise, in der Mark Brandenburg, in der Stadt Brandenburg selbst, ferner zu Rathenau, und in Holland, England, Frankreich, ꝛc. verfertigt.

Nach der Barchent- und Kanevaß-

weber-Ordnung für das Mittel der Weber und Züchner zu Reichenbach vom 28. August 1749, muß beim ordinären Kanevaß das Gespinnst zur Werfte gut, und etwas mehr, zum Eintrag aber zwar gleich, doch so wenig als möglich gedreht, und davon zum wenigstens 2 1/2 Pf. in dem mittlern aber 3 Pf. eingeschossen seyn. Bei den feinen Kanevassen dürfen insonderheit keine Fadenbrüche zu bemerken seyn, sondern die Waare muß gleich ausfallen, fein gestreckt gearbeitet seyn, glatte Leisten haben, und ehe sie zur Schau gebracht wird, wohl abgeklaubt und abgeputzt seyn. Der ordinaire Kanevaß muß vom Stuhle 21 Ellen Länge und 7/8 E. Breite haben, und 22 Gänge gescheert seyn; der mittlere hingegen eben so breit und lang seyn, zu 26 Gängen. Was endlich den feinen und extrafeinen betrifft, so ist ausser der Länge von 21 Ellen nichts bestimmt, sondern jedem Fabrikanten die Freiheit gelassen, wie hoch er seine Arbeit treiben kann. Alles Garn, das hierzu dienen soll, muß nicht allein sehr egal gesponnen, sondern auch fein brall gedreht seyn, damit es recht derb u. gleich werde. Das leinene Garn, welches hierzu gebraucht wird, muß ebenfalls sehr fein u. glatt gesponnen seyn, weil hierauf die ganze Schönheit der Waare beruht.

In Frankreich versteht man unter Canevas: 1) den rohen oder ungebleichten Kanevaß, eine dünn und klar gewebte flächsene oder hanfene Leinwand, die so gewirkt ist, daß sich zwischen den Flächen kleine rautenförmige Zwischenräume oder Quadrate befinden. Man bedient sich ihrer zur Verfertigung der mit der Nadel ausgenähten Tapeten, indem durch die Zwischenräume oder Rauten goldene, silberne, seidene oder wollene Fäden durchgezogen werden. Ihre Länge beträgt 30 bis 45 pariser Stab, die Breite ist verschieden bis zu 2 Stab. 2) Eine Art Steifleinwand, zum Unterlegen unter Kleiderfutter. 3) Das holländische Segeltuch, welches 2/3 Stab breit, und in Rollen von 28 Stab Länge ist. 4) Eine rohe hanfene Leinwand aus der ehem. Normandie. Die holländischen ächten und feinen Kanevasse oder Basins sind eine extrafeine, aber auch sehr theure Waare, von welcher die holländische Elle 25, 40, auch wohl 50 Stüver kostet; sie sind 5/4 brabanter Ellen breit, und 25 Ellen lang. Die englischen sind 1/2 Yard breit und 30 Yards lang. Diese kosten 2 Schill. 8 P. u. drüber, je nachdem sie mehr oder weniger fein ausfallen, und sauber gebleicht und appretirt sind. Die sächsischen Sorten zieht man von Chemnitz geradezu, oder von Leipzig. Oesterreichs Länder, besonders Böhmen, liefern sehr viele 4/4 breite Kanevasse in Stücken von 44 Ellen, von allerlei Arten und Preisen.

Kanevaßleinwand, heißen in Schlesien und in andern Ländern die grauen Platilles, oder rohen Cholets.

Kaninchen, franz. le lapin, sind bekannte vierfüßige Thiere, die mit den Hasen unter einerlei Geschlecht gehören. Die angorischen oder sogenannte Seidenhasen sind die besten. Sie geben dem Handel zweierlei Artikel, nämlich die Felle und das Haar. Jene wendet man zu Rauchwerk an; dieses aber wird mit Vigognewolle vermischt, und so zu Hüten verarbeitet. Es wird in Rückenhaar und Seitenhaar unterschieden. Frankreich insonderheit verbraucht hiervon eine große Menge, die es aus Hamburg, Lübeck und Holl. zieht. St. Petersburg führt sehr viele Kaninchenfelle nach verschiedenen Ländern aus. Die dasigen Sorten sind folgende: Schwarze Felle machen die allerbeste Art aus. Diese sind in Säcken, deren einer 8 Rubel kostet; die geringere Sorte kostet nur halb so viel; der Sack mit lauter Bauchstücken nur 3 Rubel. Graue Kaninchenfelle kosten 5 Rubel; weisse Felle von der besten Sorte 6, von der gemeinen 4 Rubel. Ausser Rußland schikken auch England, Spanien, Flandern und Sicilien viel von dieser Waare zum Handel. Auch von Boulogne sur Mer geht eine Menge nach Rouen, wo in Frankreich der stärkste Handel mit Kaninchenhaar und Fellen getrieben wird. Unter den englischen werden besonders die ganz schwarzen sehr geschätzt. Die Felle der Kaninchen dienen zu mancherlei Pelzwerk und Unterfutter, als zu

Digitized by Google

Mützengebrähmen, Muffen, Aufschlägen, Unterrockfutter für Frauenzimmer, Unterfutter unter Mannskleider, Fußdecken, Bettdecken und ähnlichen Dingen mehr. Seidenkaninchen nennt man eine Art Angorakaninchen mit ungemein feinen und leichten Haaren, wovon vor etlichen Jahren in Deutschland Tücher, unter dem Namen Angoratücher, Handschuh und Strümpfe von vorzüglicher Schönheit und Zartheit verfertigt wurden.

Kannenkraut, s. Katzenschwanz.

Kannen, weisse, s. Seeblumen.

Kanten, s. Spitzen.

Kantiljen, s. Cantillen.

Kaoutschuc, s. Caoutchouc.

Kapern, Kappern, fr. capres, ital. Cappari, sind die mit Essig, oder auch nur mit Salz eingelegten Blumenknospen und Früchte des Kapernstrauchs (Capparis spinosa), dessen Vaterland Aegypten, Griechenland und Sicilien ist. Das Gewächs ist nur eine niedrige Staude, die gemeiniglich in den Fugen alter Mauern, in Felsenritzen, und auf dem Schutte in den meisten warmen Ländern in Europa wächst. Sie hat holzigte Stengel, die mit einer weissen Rinde bekleidet sind, und an welchen viele zarte Nebenzweige treiben. Unter einem jeden dieser Zweige stehen zwei kurze krumme Dornen; zwischen denselben und den Zweigen kommen die Blätterstiele heraus. Letztere stehen einzeln, sind nur kurz, und haben ein rundes, glattes, ganzes Blatt. In den Zwischenfugen der Zweige kommen die Blumen an langen Stielen hervor. Diese breiten sich in Gestalt einer einfachen Rose aus, und enthalten 5 große, weisse, runde Blumenblätter. In der Mitte sind viele lange Staubfäden, die den Griffel umgeben. Dieser hat oben einen länglichrunden Eyerstock, aus welchem hernach eine Kapsel wird, die mit nierenförmigen Samen angefüllt ist. Es gibt gewiß nur wenige Pflanzen, die schöner aussehen, als eine voll Blüten stehende Kapernstaude, zumal eine solche die gefüllte Blumen trägt. Will man nun Kapern sammeln, so bricht man die Knospen mit dem Kelche ab, ehe sie sich geöffnet haben. Man trocknet sie im Schatten, thut sie in reinliche Gefäße, und schüttet Weinessig nach Verhältniß darüber. So läßt man sie gut zugedeckt acht Tage lang stehen; hernach nimmt man sie heraus, drückt sie ganz gelinde aus, gießt wieder frischen Essig darüber, und läßt sie abermals so lange stehen. Diese Behandlung wird hernach zum drittenmale wiederholt, und nun legt man die Waare fest in Gebinde ein, schlägt sie zu, und hebt sie auf, oder verschickt sie. In andern Gegenden gebraucht man hierzu keinen Essig, sondern salzt die Kapern blos ein, und schlägt sie in Tonnen. Diese Art hält sich weit besser und länger, als die naß eingemachte. Die allerfeinsten und kleinsten sind diejenige, welche die Gegend um Toulon liefert, und die man da unter dem Namen capres capucines kennt. Sie sind trocken eingelegt, und haben alle ihre Stiele noch. Zu Marseille unterscheidet man die Waare in ordinaire, mittelfeine, feine, superfeine und sogenannte Nompareils oder Unvergleichliche. Kapern von Majorka sind um die Hälfte wohlfeiler, als die toulonschen, aber auch viel schlechter. Die spanischen Kapern sind groß und haben keine Stiele; sie sind in Essig eingelegt. Die sogenannten Kapern von Lyon, welche platt aussehen, werden nicht sehr geachtet. Kapern von Tunis auf der barbarischen Küste, sind auch viel schlechter, als die toulonschen, die man in Provence Tapenes nennt. Die Bäume blühen mit Anfange des Sommers, und fahren fort Blüte zu tragen, bis durch die kühlen Nächte der Saft zurückgehalten wird. Man liest dann alle Morgen fleißig die Knospen ab, und ist desto sorgsamer dahinter her, weil die Knospen, die man größer werden läßt viel von ihrem Werthe verlieren, und weil die kleinsten am höchsten geschätzt werden. Die großen Knospen oder Kapern können zu Ragouts und andern Speisen nicht mehr dienen, weil sie schon zu hart sind. So behutsam man aber auch bei dem Absammeln zu Werke gehen mag, so finden sich doch noch immer Blüten, die den Sammlern entgehen und die dann aufblühen; diese nun läßt

man Samen tragen. Wenn die Kapseln, die noch grün und so dick als eine an beiden Enden spizige italienische Olive sind, stark genug scheinen, dann sammelt man sie, und macht sie ein; sie geben eine angenehme Speise. Der Artikel selbst ist im Handel unter dem Namen Cornichons de caprier bekannt.

Nach dem Maaße, wie die Leute ihre Sammlungen einbringen, werden die Kapern in Gebinde, die mit Essig angefüllt sind, und wozu etwas Salz hinzugethan wird, eingeschüttet. Das Salz sezt man deswegen hinzu, weil man verhindern will, daß der wäßrichte Theil der Knospen den Essig nicht schwäche. Wenn die Sammlungen alle beisammen sind, dann bringen sie die Landleute nach Grasse, Toulon u. Marseille zu Markte, und hier kommt der Artikel den sogenannten Saleurs commerçans in die Hände, welche in Provence die Oliven, Anschovis, Sardellen und andere Fische und Provisionen zurichten. Diese bracken, sortiren und bereiten die Kapern aufs neue nach ihrer Art zu. Sie lassen sie durch große kupferne Durchschläge, von welchen jeder nach seiner Nummer mit weitern oder engern Löchern versehen ist, und sortiren so die Waare nach ihrer verschiedenen Feinheit. Ein Theil der Kapern bekommt nun auch frischen Essig; ein anderer, und zwar die feinere Sorte, wird blos eingesalzen und so in Fässer gepackt.

Die Ginstkapern, welche man in Artois wie die Kapern einsalzt, sind die gelben Blumenknospen der gemeinen Pfriemen (Spartium scoparium L.), die als eine Delikatesse weit und breit verschickt werden. In Deutschland werden in der Gegend um der Bergstraße im Darmstädtischen und Maynzischen viele solcher Kapern gewonnen, und in ganzen Ladungen nach dem Niederrhein und nach Holland verfahren.

Hamburg, das einen großen Theil Deutschlands mit diesem Artikel versorgt, handelt zweierlei Sorten, nämlich toulonsche und majorkische. Beide sind in ganzen und halben Orhoft, und werden mit 28 Procent Tara gehandelt. Bourdeaux, Cette und Montpellier, so wie auch Avignon, verschicken viele feine, ordinaire und feinfeine Kapern in kleinen Fäßchen, von welchen das Pfund nach Beschaffenheit der Feinheit 16 bis 40 Sous gilt; so auch in kleinen Gläsern von etwa einem Pfund am Gewicht. Nizza liefert feine Kapern und Appulien größere über Triest und Livorno zum Handel. In Holland handelt man diese Waare mit 33 Procent Tara, 2 Procent Gutgewicht und eben so viel Sconto. Die Rinde von diesem Gewächs wird zur Medizin gebraucht. Sie besteht aus dicken, aschfahlen, runzlichten und löcherichten Schalen, die von der Wurzel des Strauchs abgelöst werden, und wie der Zimmet sich zusammenrollen. Diese Rinde hat einen scharfen und bitterlichen Geschmack. Man bringt sie aus Appulien, Sicilien und Provence.

Kapziegel, siehe Ziegel.

Karabe, s. Agtstein und Judenleim.

Karabiner, s. Gewehre.

Kardamome, s. Cardamome.

Kardendistel, Weberdistel. s. Carden.

Kardetschen, s. Krempeln.

Kardinalshüte, s. Hüte.

Kardobenedikt, s. Cardobenediktenkraut.

Karelles, s. Carelles.

Karfunkel, s. Rubin.

Karmin, s. Carmin.

Karkassen, Haubendraht ein künstliches Flechtwerk von Draht, welches man ehedem sehr häufig zur Unterlage des weiblichen Kopfputzes gebrauchte. Es wurde in Berlin und an manchem andern Orte fabrikenmäßig verfertigt.

Karniol, s. Carneol.

Karole, ein wollenes gemustertes, auch geblümtes Zeug, das besonders zu Westen und Hosen getragen wird. Man macht es auch von Ziegenhaar. Die böhmische Sorte vom Kloster Osseck ist 10/16 der niederösterreichischen Elle breit, 34 Ellen lang. Die Elle kostet 1 fl. 6 kr.

Karottentaback, s. Carotte und Taback.

Digitized by Google

Karpfen, (Cyprini, Carpiones) fr. la carpe, sind bekannte Fische, die sich im süßen Wasser, in Teichen und Flüssen aufhalten. Sie sind mit einer Floßfeder, die über den ganzen Rücken geht, und mit einem Barte versehen. Man findet sie fast allenthalben; am berühmtesten sind aber die böhmischen, schlesischen, mährischen, die Donaukarpfen, die aus dem Gardsee in Italien, u. s. w. In den Apotheken braucht man von diesen Fischen bisweilen noch die Galle, so wie die Steine aus den Köpfen. Danzig und Königsberg verschicken jährlich viele tausend Stück Karpfen nach St. Petersburg, so wie Böhmen die seinigen nach Wien ꝛc.

Karten, Spielkarten, fr. des cartes. Hiervon hat man deutsche, polnische, französische, holländische und Tarockkarten. Die deutschen werden wieder in Ankerkarten, Holzkarten, Kupferkarten von allerlei Form, in extrafeine Mignonkarten mit Versen, in feine holländische Schwertkarten großer Form, in ordinaire Schwert- oder Bauerkarten, in feine Holzkarten großen Formats, in feine Spielenkarten, Carniffelkarten, halbplanirte ditto, in feine Rumpfkarten, Kinderkarten, ꝛc. unterschieden; die polnischen in Kupfer- und Holzkarten von verschiedenem Format; die französischen in extrafeine Militairkarten, l'Hombrekarten, Kupferkarten münchner Art, pariser à la Miroire, ꝛc., in Holzkarten münchner Art, in brüßler Karten nach Art des van den Borre, Jordan Fouquet, ꝛc. Die Tarockkarten unterscheiden sich ebenfalls in Kupfer- oder Holzschnitt, in münchner und andere Art, die Tarocks mit Devisen, Figuren, Musik, ꝛc., von großer oder kleinerer Form, den Schnitt vergoldet oder nicht, u. s. w. In Deutschland liefern Hamburg, Leipzig, Lübeck, München, Breslau, Nürnberg, Prag, Dresden, Frankfurt am Main, Braunschweig ꝛc. eine große Menge dieser Waare. Indessen ist es doch wahr, daß die meisten deutschen Karten in der Härte, Glätte, Leichtigkeit und Weisse, den englischen, holländischen, brüßlern und parisern nachstehen. Hamburg, München und Leipzig zeichnen sich in diesem Fache vortheilhaft aus. Im erstern liefert unter andern die Fabrik von Gerhard Geyßmer junior, in Leipzig die von Balthasar Gottlieb Beck, und Johann Christoph Ludewig, zu München die vom Hrn. Göbel, sehr schöne Waare, die weit und breit Vertrieb findet. Frankreich hatte vorhin einen sehr beträchtlichen Absatz von seinen Karten im Auslande, aber es hat sich durch Auflagen und Zwangmittel in diesem Fache sehr geschwächt. Die Ausländer nehmen jetzt nur wenige Karten aus Frankreich, und bringen wohl eher ihre eigene Fabrikwaare durch Schleichhandel dahin. Holland treibt mit seinen inländischen Karten einen wichtigen Handel nach vielen Gegenden in Europa. Die Karten werden in den Fabriken bei Groß gehandelt, auch führt man sie in Kisten von 60 Dutzend aus.

Die Traßlersche privilegirte Spielkartenfabrik zu Brünn, die zugleich ihre Niederlage zu Wien hat, ist eine der am vollständigsten assortirten Anstalten dieser Art. Sie versorgt einen großen Theil der k. k. Staaten mit ihren Artikeln. Sie liefert z. B.: a) An Bauerkarten in Holzstich, ordinaire und bessere Sorte Nro. 30.; Rumpfkarten Nro. 32., und mittelfeine mit Mousirung Nro. 29. b) An deutschen Karten mit Holzstich: polnische ganz figurirte, mousirte Nro. 27., dergl. gemarmelte; feine deutsche mousirte und gemarmelte Nro. 28.; kleine deutsche eben so, Nr. 36. c) Deutsche Kupferstich-Karten: polnische mousirte und gemarmelte No. 26.; die Fechtschule, dergleichen, Nro. 25.; Modernsorte No. 24. d) Französische Piketkarten mit Holzstich, polnische mit ganzen Figuren, mousirt und gemarmelt, Nro. 1.; Nikkolsburger, gemarmelt, Nro. 2.; dergleichen beste Gattung, vierfach; Kinderkarten ohne Stempel,

Digitized by Google

Nro. 3.; gesellschaftliche Piketkarten, blau und roth mousirt, Nro. 5.; dergl. feinerer Art, ganz weisse und kleine Sorte, Nro. 8.; Tyroler mousirte und marmorirte, Nro. 9.; Hamburger mit Cattunmousirung, Nro. 10. e) Französische Piketkarten mit Kupferstich, polnische mit ganzen Figuren, mousirt und gemarmelt, Nro. 4.; Schäfer-Piket, in ganzen Figuren, Nro. 6.; türkische in Oval Nro. 12.; Marockaner, mousirt oder gemarmelt, Nro. 17., wie auch vergoldet und in Futteral; Karrikaturſorte, mousirt oder gemarmelt, Nro. 18., wie auch vergoldet u. in Futteral. Modepiket mousirt od. gemarmelt, wie auch vergoldet und in Futteral; altdeutsche, eben so, Nro. 22.; bronzirte in englischer Manier, mousirt oder gemarmelt, wie auch vergoldet, und in Futteral, Nro. 33.; musikalische l'Hombrekarten, Durchschnitt-Figuren, mousirt und gemarmelt, wie auch vergoldet und in Futteral; englische Trisettkarten, eben so, Nro. 35.; Service-Piket, Nro. 37.; Gesellschaftspiket mit Einfassung, mousirt und gemarmelt, Nro. 38., wie auch ganz weiß, vergoldet und in Futteral. f) Tarockkarten mit Holzstich, französisch mousirt oder gemarmelt, Nro. 20.; italienische ditto, Nro. 19. g) Französische Tarockkarten mit Kupferstich und mythologischen Sujets, mousirt und gemarmelt, Nro. 7., wie auch vergoldet und in Futteral, chinesische dergl. N. 23. h) Trapelierkarten, ordinaire, kleine, mousirte und marmorirte, Nro. 14.; große feine von eben dieser Num., wie auch vierfache Nro. 13. Endlich i) Lottokarten, in 2½ Blatt, vierfach marmorirt, Nro. 11. — Recht schöne Karten mit hübschen modernen Figuren liefert jetzt auch das Industrie-Comtoir in Leipzig.

Die Franzosen unterscheiden ihre Karten hauptsächlich in Fleur de cartes, ou cartes du prémier lot; premières, secondes, triardes, oder fond de cartes.

Käse, (Caseus) fr. le fromage, ist ein für Landwirthschaft und Handlung sehr wichtiges Milchprodukt, welches aus dem zähen schleimichten Theile, der die öligte Feuchtigkeit mit den wässerigten Theilen der Milch verbindet, bereitet wird. Je mehr man von dem eigentlichen Fett oder den öligten Bestandtheilen der Milch darunter gemischt hat, desto besser und wohlschmeckender wird der Käse. Die Bereitung beruht vorne mlich auf der Scheidung der Wassertheile vermittelst der Säure od. Wärme und die Verschiedenheit des Verfahrens dabei bewirkt, nebst der Güte des Viehes und der Milch, den grosen Unterschied unter den Käsen der verschiedenen Gegenden. Von Schaaf- Ziegen- und Kuhmilchkäsen liefern Thüringen, Sachsen, Mähren, Pommern, Holstein, Mecklenburg, Ostfriesland, u. s. w. eine Menge, wir ziehen aber doch noch viel fremden Käse aus Holland, den ehem. österreichischen Niederlanden, aus der Schweiz, aus Italien, ꝛc.

Die Käse, welche in Deutschland am gangbarsten sind, und am meisten im Handel vorkommen, sind die holländischen. Sie haben meistentheils die Gestalt einer Boßkugel, die auf zwei Seiten platt gedruckt ist, wiewohl man auch andern hat, der in großen, runden und platten Formen, fast wie Parmesankäse, zum Handel kommt. Von ihnen kommen hauptsächlich zweierlei Sorten vor, nämlich mit weisser und mit rother Rinde. Die weissen sind die größten, und wiegen 16, 20 auch wohl mehrere Pfund, die rothen gemeiniglich nur 6 bis 9 Pfund. Der mit rother Rinde wird für den besten gehalten, weil er inwendig gelb, hart und fest ist, wie Parmesankäse. Die mit weisser Rinde pflegen fett und weichlich zu seyn. Die rothen heißt man Rothkorsten.

Die bekanntesten Sorten von holländischem Käse sind: 1) Der Süßmilch-Käse (Soetemelkskaas), welcher platt ist. 2) Der terelsche, tesselsche, oder sogenannte tecter, grüne Käse, holl. groene Kaas. 3) Der edamer oder edamsche Käse, mit welcher Benennung man allen Käse aus Westfriesland andeutet, der zwischen Edam, der Hauptstadt von Waaterland in Nordholland, und Alkmaar u. Hoorn verfertigt wird, in welcher Gegend die

Digitized by Google

vortrefflichsten fetten Wiesen befindlich sind. Vorzüglich schätzt man hier den Käse, welcher im Purmer, Polder und Beemster zubereitet wird, weil dieser durch seinen überaus süßen und milden Geschmack den Gaumen besonders vergnügt. Die besten nennt man Präsentkäse. 4) Der sogenannte Kanterkaas, ein großer und platter Käse, der in grüne und weisse leidensche Sorte unterschieden wird. In die weissen thut man gemeiniglich Kümmel, um den Geschmack noch zu erhöhen; alsdann aber verlieren sie den Namen Kanterkaas, und heissen bei den Holländern Komynkaas, d. h. Kümmelkäse, oder auch Leidsekaas, d. h. leidener oder leidenscher Käse, weil diese Art meistens um der Stadt Leiden herum gemacht wird. Alle diese Sorten Käse werden hauptsächlich von Amsterdam und Rotterdam aus in erstaunlicher Menge in alle Gegenden der Welt ausgeführt.

Es wird aber auch viel danziger, ostfriesischer, hollsteinischer und mecklenburgischer Käse unter dem Namen des holländischen konsumirt.

England macht zwar auch guten Käse, verbraucht ihn aber größtentheils selbst, und führt nur einen Theil nach Amerika und den Inseln, nach Hamburg ꝛc. aus. Die besten Sorten englischer Käse sind der Glocester-Chester- und Stiltonkäse, von den Gegenden benannt, wo man sie verfertigt. Die dunkle Farbe, welche manche Leute an dem Glocester so sehr lieben, wird ihm durch einen Zusatz von Annetto gegeben. Den Stilton schätzt man am meisten, und nennt ihn den englischen Parmesankäse. Er hält gemeiniglich 6 bis 12 Pf. im Gewicht, und wird, wenn er nur einigermaßen die gehörige Güte hat, schon an Ort und Stelle nicht unter einem englischen Schilling das Pfund verkauft. Seinen Namen hat er von einem Dorfe in der Grafschaft Huntington. Man läßt ihn zwei Jahre liegen, ehe er zum Verkauf gebracht wird. Der Chesterkäse ist in Broden, die zuweilen über 100 Pf. im Gewicht halten.

In Frankreich sind Languedok, Auvergne, Forez und Dauphine die Provinzen, welche das meiste von dieser Waare liefern. Besonders ist der von Roquefort in und ausser Frankreich beliebt. Diese Käse, die man in der Landvogtei Milhaud bereitet, sind schon seit der Römer Zeiten im Rufe; es werden davon jährlich viele 1000 Centner verfahren. Sie gehen bis nach Ost- und Westindien. Man macht sie aus Ziegen- und Schaafmilch. Die Niederlage ist in den Kellern zu Roquefort, wohin aller Käse, der auf 7 bis 8 Meilen im Bezirk verfertigt wird, geschafft zu werden pflegt. Der Einkauf kann zwar das ganze Jahr hindurch bei den Eigenthümern der Keller und Niederlagen geschehen, doch ist er am vortheilhaftesten in den Monaten März, April und Mai, und zwar auf den Märkten zu St. Rome de Tarn, St. Affrique, St. Georges und Milhaud. Der Preis ist fast unveränderlich zu 35 Livres der Quintal. Die Käse sind in Formen von 6 bis 8 Pf. an Gewicht. Die besten Sorten müssen von feinem, mildem Teige, recht weiß im Schnitt, fein derb, angenehm von Geruch und Geschmack seyn, auch inwendig wie blau gemarmelt aussehen. Sie werden über Nimes, Cette und Montpellier ausgeführt.

Der Sassenage ist ein vortrefflicher franz. Käse in runden Broden, die 4 bis 5 Zoll dick, und 4 bis 8 Pf. schwer sind. Diese Sorte muß, wenn sie gut seyn soll, einen angenehmen aber doch pikanten Geschmack haben. Man zieht diesen Käse von Grenoble. Die Käse aus Forez bekommt man von Roanne; es sind fette Käse mit röthlicher Rinde, und von Kuhmilch zubereitet. Sie haben eine runde Form und wiegen nur ein paar Pfund. Die frischen, und solche, die sich fein weich anfühlen, sind die vorzüglichsten. Ober-Auvergne zeugt sehr vielen und trefflichen Kuhmilchkäse. Es gibt größere und kleinere Sorten. Die erstere, welche auch Quantal heißt (von einem Berge dieses Namens zwischen Saint Flour und Orillac) ist in hohen und runden Broden, die man auch Têtes de Moine od. Mönchsköpfe nennt, und die 30 bis 40

Pf. im Gewicht halten. Diese Sorte ist die geringste. Die kleinere und bessere ist in viereckigten Broden von 10 bis 20 Pf.

Unter dem Käse aus Brie wird der aus dem Bezirk von Colommiers am meisten geschätzt. Die Niederlage ist zu Meaux. Auch der von Langres ist vortrefflich und schmackhaft; er geht häufig nach Paris und in die anliegenden Provinzen.

Käse von Maroilles oder Marolles in Hennegau sind von vorzüglichem Geschmack, und finden in verschiedenen Provinzen Frankreichs häufigen Abgang. Die besten sind die, welche im Frühling und Herbst eine Meile im Umkreis um Maroilles, und besonders im Osten dieses Kirchspiels verfertigt werden. Käse aus der Normandie kommen von Esclavelle, Quevrecour und Neufchatel häufig zum Handel; sie sind sehr gesucht.

Mit Käsen aus dem Theil des Juragebirges in der ehem. Franchecomte wird auch ein wichtiger Handel nach verschiedenen Provinzen getrieben; diese Art gleicht dem Gryers in der Schweiz; sie ist nur wohlfeiler. Von den Angelots und andern findet man in eignen Artikeln Nachricht.

Die schweizerschen Käse werden in ganz Europa sehr geschätzt, und der Gryers geht sogar bis jenseits der Linie. Der Handel, welcher mit Schweizerkäse in Frankreich, Deutschland und Italien getrieben wird, ist sehr beträchtlich; es ist fast unglaublich, wie viele Centner solcher Käse die Fuhrleute aus Schwaben, welche Getreide nach Zürich fahren, alle Freitage von da mitbringen. Fast alle diese Käse kommen aus dem Emmenthal. Die Menge der Käse von Sanen und Gryers, die über Genf nach Frankreich geht, beläuft sich jährlich auf 30,000 Centner. Man macht in der Schweiz einen Unterschied zwischen den dortigen Käsen; man unterscheidet sie nämlich in fette oder magere Sorte. Die besten Käse sind die aus der Grafschaft Gryers im Kanton Freiburg, die aus der Landvogtei Sanen im Kanton Bern, und die aus dem Urserenthal im Kanton Uri. Auch der aus dem Münsterthal im Bisthum Basel ist im Rufe.

Der Gryerskäse, dem man mit Recht die erste Stelle unter den Käsen anweisen kann, hat große Augen in kleiner Anzahl; an diesem Merkmal, so wie an der Güte des Teiges, unterscheidet man ihn von dem Käse aus Franche-Comte, aus Lothringen, Savoyen und dem Delphinate, welcher sehr häufig unter dem Namen des Gryerskäse verkauft wird. Sonst macht man im Kanton Freiburg ausser dem Gryerskäse noch eine andere Sorte, und zwar vom reinsten Rahm, den die Kühe auf den Alpen in der Nachbarschaft von Gryers geben; man nennt ihn Vaschrein. Dieser läßt sich jedoch im Sommer nicht gut nach fremden Ländern verführen, indem die Masse desselben dann unvermerkt zerfließt; besser läßt sich dies im Winter bewerkstelligen.

Die Käse aus dem Emmenthale im berner Kanton werden ebenfalls für vortrefflich gehalten; es werden da Käse gemacht, die 60 bis 100 Pf. im Gewicht halten. Der Gryerskäse ist fast eben so groß, und übertrifft den Emmenthaler oder Berner, wie man ihn ausser der Schweiz zu nennen pflegt, an Güte. Der Sanerkäse ist 22 bis 24 Pf. schwer. Noch fetter ist der Käse von Urseren. In diesen bohrt man, so wie in den Vaschrein, ein Loch, damit der Rahm herausgezogen werde. Viele Ausländer, und besonders die Franzosen, finden diesen zu stark. Der grüne Schweizer- oder Schabziger- und Kräuterkäse, wird eigentlich im Kanton Glaru, und zwar nicht von Ziegenmilch, sondern wie der vorherbeschriebene, von Kuhmilch gemacht. Man nimmt aber noch wilden Steinklee dazu, welches Kraut gedörrt, zu recht feinem Pulver zerrieben und durchgesiebt wird. Dieses wird hernach mit dem Zieger (der Käsemasse) selbst vermengt, und darauf in eine zugespitzte Form gefüllt, fest gedrückt, und an die Luft gestellt, bis der Käse so weit trocken geworden, als es nöthig ist. Hernach schüttet man ihn aus der Form, faßt ihn mit einem hölzernen Ringe ein, und umwickelt ihn mit grober Leinwand. Man beschwert ihn darauf mit einem Brete, und gibt

Digitized by Google

ihm die gehörige Gestalt. Die Formenkäse sind 9 bis 10 Pfund schwer. Der Kräuterkäse ist überhaupt gesünder, als der andere, indem der wilde Steinklee die Eigenschaft hat, daß er viele salzigte und öligte Theile bei sich führt, welche sich unter die Käsematerie mischen. Diese Theile verursachen, daß der Käse im Körper keinen Schleim macht; die salzigen Theilchen lösen sogar den im Magen und in den Gedärmen vorhandenen Schleim auf. Er wird daher in der Schweiz bei Zufällen von Verschleimung als Arznei gebraucht, und ein schlechter Magen kann ihn, aufs Butterbrod gestreut, recht gut vertragen.

Die Käse aus dem Emmenthal, aus Briens im Kanton Bern, und die urserer Käse aus dem Kanton Uri werden häufig auf die Messen zu Frankfurt gebracht, und über Lyon in ganz Frankreich abgesetzt. Alle Schiffe der französischen Marine laden von diesem Käse zur Provision, besonders solche, die auf weite Reisen, nach Ost- und Westindien, der afrikanischen Küste, dem Morgenlande, u. s. w. hingehen. Auch nach den französischen Inseln ist er ein guter Artikel.

Salzburg, besonders die Alpthäler im Ober-Pinzgau, liefern viererlei Sorten Käse in Menge zum Handel, nämlich: Sperr- oder Trockenkäse von saurer Milch; Schnittingkäse von süßer Milch; Halbgutkäse von der Abendmilch; Süßkäse, oder Ganzgutkäse, von guter Milch und gutem Rahm. Diese alle sind Kuhmilchkäse. Die Geißmilchkäse bestehen wieder aus zwei Sorten: Ganzgut ist von Geißmilch allein; Halbgut von Kuh- und Geißmilch zusammen. Von diesen Käsen werden jährlich viele hundert Centner nach Tyrol ausgeführt.

Italien liefert die herrlichen sogenannten Parmesan-Käse, welche in der Gegend um Lodi im Mayländischen in ausserordentlicher Menge und von vorzüglicher Güte verfertigt werden. Man rechnet, daß Mayland jährlich über eine Million Lire für seine Käse von den Ausländern einnimmt. Sie werden da meistentheils von Landleuten aus der Gegend von Bergamo im Venezianischen gemacht. Diese Leute treffen, wenn der Winter herannaht, regelmäßig im Lodesanischen ein, übernehmen da das Geschäft für einen gewissen Lohn, und wenn es geendiget ist, nehmen sie ihren Abschied, und gehen mit dem Verdienste wieder nach Hause. Der Parmesan- oder Lodesankäse ist in großen runden Formen die 50, 60, 80 auch wohl 100 und mehr Pfund im Gewicht halten. Er wird in alle Gegenden der Welt, besonders durch ganz Italien, nach Deutschland, Frankreich, Holland und dem nördlichen Europa verschickt. Jedes Stück wird mit dem landesherrlichen Stempel bezeichnet, und schon der Zoll, welchen die Regierung von der Ausfuhr dieses einzigen Artikels erhebt, macht eine sehr beträchtliche Summe aus. Es gibt eigentlich drei Sorten Parmesankäse: Fromaggio di forma, oder Käse in großen Formen, wie runde Schleifsteine, wenigstens 1/2 Centner schwer; Robiole u. Robiolini Die Farbe gibt man ihn mit Safran. Am besten ist der im Mai bereitete. Derjenige Parmesankäse, welcher nach Deutschland kommt, ist meistens aus Valsasina und den östlichen Gegenden des Mailändischen. Der beste Parmesankäse muß recht frisch und fett seyn; wenn man ihn anschneidet, müssen überall häufige Tropfen od. Thränen herausdringen. Man muß ihn in trockenen, nicht stockigten, sondern frischen Kellern aufbewahren, und sehr reinlich und sauber halten, weil er sonst schimmelt, oder austrocknet und verdirbt. Sardinien hat seine Schafkäse von Sassari, Iglesias, Sinai, Goceano und Monte acuto, die in großer Menge nach den Küsten des übrigen Italiens, besonders nach Neapel, Ankona, Civitavecchia, Genua, Venedig, Foligno, Livorno, so wie auch nach Marseille verfahren werden. Man rechnet, daß Sardinien jährlich im Durchschnitt 40,000 Centner davon absetzt. Die besten Sorten geben dem Parmesankäse im mindesten nichts nach. Es gibt von dem sardinischen Käse zweierlei Arten, nämlich weisse und sogenannte feine Sorte. Letztere ist weniger gesalzen, als die

Digitized by Google

erstere, und hernach im Rauche getrocknet. Die meisten Schäfer in Sardinien thun in die Milch eine so starke Portion Labes, daß die Käse davon sehr dürr u. hart werden. Diese Käse haben einen weissen, trockenen Teig, oder vielmehr eine sehr dichte Masse, und obgleich sie schon bei der Verfertigung sehr stark gesalzen sind, so pflegt man sie doch hernach noch einmal mit Salz zuzurichten, und legt sie einige Monate hindurch in Tröge mit Salzpöckel ein. Diese Behandlung findet in dem ersten Seehafen Statt, wo die Waare ausgeladen wird. Erst hernach ist sie verkäuflich. Sie wird insonderheit vom Schiffsvolke zur Kost verbraucht.

Die Niederlande liefern den trefflichen Limburger Käse, der in ganz Europa gesucht ist. Der beste und schmackhafteste gewöhnlich 5/4 Pf. am Gewicht wird um Herve verfertigt, und durch die limburger Fuhrleute nach ganz Holland, Niedersachsen, ja bis nach Oesterreich, und weiter verfahren. Tirol schickt sehr viele und vorzüglich schmackhafte Ziegenkäse zum Handel, die besonders im Oesterreichischen, in Bayern, Italien, ꝛc. Absatz finden. Ostfriesland liefert eine ausserordentliche Menge schöner Käse ins Osnabrückſche, Mindensche, Münstersche, Oldenburgische, ꝛc. Emden allein verschickt jährlich im Durchschnitt für mehr als 100,000 Thaler Käse. Das fruchtbare Hollstein führt von seinen eiderstädtischen und tystrupharder Käsen viel über Hamburg, Altona u. a. aus. Ausser den gedachten Ländern sind noch zu bemerken: Steyermark, das sehr viel Kuhmilchkäse nach Italien schickt; Böhmen, wo eine große Menge mancherlei Schaaf- Ziegen- und sogenannter Salbeikäse gezeugt, und weit u. breit abgesetzt wird. Ungarn hat den berühmten Briesenkäse, der um Bries in der Soler Gespannschaft verfertigt, und in alle angrenzende Länder ausgeführt wird. Die türkischen Länder liefern viele Sorten Käse nach Marseille, Genua und Venedig, vornehmlich von Patrazzo, aus Morea und den Inseln Kandien und Cypern.

Hamburg treibt einen sehr beträchtlichen Zwischenhandel mit Holländischen, Mecklenburgischen, Ostfriesischen, Holsteinischen und anderm Käse. Es versendet von dem Holländischen sehr viel ins Innere von Deutschland und nach der Ostsee. Man verkauft ihn in Schiffpfunden von 280 Pf. in Mark kourant.

Guter Käse muß übrigens nicht zu alt, nicht zu stark gesalzen, auch nicht gar zu jung, nicht trocken, sondern recht fett oder speckigt seyn, und im Munde wie Butter zergehen.

Kasemir, s. Casemir.

Kaskarille, s. Cascarille.

Kassonadezucker, s. Cassonade und Zucker.

Kastanien, s. Castanien.

Kastor, s. Biber.

Katiang, eine Hülsenfrucht oder Art kleiner Erbsen, die in einigen Gegenden von Ostindien, besonders auf der malabarschen Küste gebaut wird. Die Holländer und Engländer treiben damit von einem ostindischen Hafen zum andern einen ansehnlichen Handel, und verfahren ganze Schiffsladungen an andere Oerter.

Katinat, ein Zeug halb aus Leinen und halb aus Baumwolle von unterschiedlichen Farben, und mit kleinen Tüpfelchen und Oesseins von mancherlei Art. Es hält in der Breite 3/4, 4/4 bis 7/4, und in der Länge 60 Ellen. Man macht es besonders in Böhmen zu Prag, Warnsdorf, Romburg, Anspach und Schluckenau. Die Elle gilt, nach Beschaffenheit der Güte und Breite, 21 bis 33 Kreuzer.

Kattegui, oder Cattequi, ein baumwollenes Gewebe, das die Franzosen von Surate in Ostindien zu Markte bringen. Es ist 5/6 Stab breit und 25 Stab lang.

Kattun, s. Catun.

Katzen, fr. des chats, sind bekannte Thiere, von denen vornehmlich die Felle, die man aus Rußland und Sibirien erhält, zum Handel gebracht werden. Es gibt graue, schwarze, gelbe und bunte russische Katzenfelle. Der Sack, worin 1000 Stück sich befinden, gilt zu St. Petersburg 35 bis 40 Rubel. Die schwarzen sind die kost-

Digitized by Google

barsten; sie gelten noch einmal so viel. Diese Sorte heißt in Deutschland Genette oder Janotte. In Taurien bringt man 5 Sorten von Katzenfellen in den Handel, weisse, schwarze, graue, röthliche und bunte oder scheckigte; die weissen und schwarzen verkauft man stückweise zu 20–25 Para, die übrigen zu 10 bis 12. Sibirien liefert sie. Die wilden Katzenfelle gebraucht der gemeine Mann gegen Flüsse und Gliederweh. In den Apotheken findet das wilde Katzenfett Anwendung.

Katzenauge (Oculus cati.) fr. oeil de chat, eine gewisse Gattung des Onyxsteins, oder eigentlich eines Opals, von gelbgrünlichter Farbe, welche, wenn sie dem vollen Lichte des Tages ausgesetzt wird, gelbe, sehr funkelnde Strahlen schießt. Man bringt diesen Stein aus Ostindien, insonderheit von der Ceyloninsel.

Katzenkerbel, s. Erdrauch.

Katzenklee, Hasenklee, (Lagopus, Trifolium leporinum, Trifolium arvense,) fr. la vulnéraire des paysans, eines der verdrießlichsten u. beschwerlichsten aussaugenden Unkräuter für den Landbauer, das aber doch als Wundheilmittel Verbrauch findet. Es kommt auf hohen trockenen und schlechten Ländereien und Feldern hervor, und kann den ganzen Sommer über, so wie auch den Herbst hindurch gesammelt werden.

Katzenschwanz, Katzensteert, Roßzagel, Ackerroßschwanz, Schauerkraut, Zinnkraut, Kannenkraut, kleines Schaftheu, (Equisetum, Cauda equina, Equisetum arvense) fr. queue de chat. Dieses ganz gemeine, aber sonderbare und beim Feldbau sehr beschwerliche Gewächs, wuchert mit seinen kriechenden und tief liegenden Wurzeln in der Acker- und Wiesenerde, vornehmlich aber in einem etwas feuchten Boden ganz ausserordentlich, und wird mit etlichen andern Gattungen, die unter einem Geschlechte stehen, schon von Alters her von Aerzten und Wundärzten zur Medizin gebraucht. Die Eigenschaften sind bei den verschiedenen Sorten fast gleich, so daß an manchen Orten statt des gewöhnlichen Katzensteerts, den man in der Felderndte auf den Haferfeldern zu sammeln gewohnt ist, auch Equisetum fluviatile oder palustre, mit längern Blättern, aus den feuchten Wiesen und Vorwäldern, oder Winterkatzensteert, Equisetum hiemale, mit nackten Blättern, in die Apotheken gebracht und da verbraucht wird. Der große lange Wasserroßschwanz kommt unter dem Namen Dubub zuweilen auch in dem getrockneten Wasser- und Bruchheu vor. Dieser und die vorhergehenden werden schon von Alters her bei starken Verblutungen, es sey an Menschen oder Vieh, frisch und auch trocken angewandt. Ueberhaupt besitzt diese Pflanze alle Eigenschaften eines gemäßigten und stärkenden Wundmittels.

Katzensilber, Glimmer, s. Silber.

Katzenstein, s. Fraueneis.

Kauris, Boujes, (Cypraea moneta) sind kleine, weisse und glänzende Schneckenschaalen, die von den Holländern und auch von den Weibern der Bewohner der Maldiveninseln gefischt, oder am Strande bei diesen Eylanden gesammelt, und auf der guinäischen Küste, in Bengalen und auf den Philippinen zu Scheidemünze gebraucht werden. Sie werden in ausserordentlicher Menge durch die Franzosen, so wie durch die holl. ostind. und dän. asiatische Gesellschaft zu den öffentlichen Auktionen gebracht, und bei Pfunden verhandelt. Sie kommen in Ballen von 12000 Stück zu Markte. Bei der holl. ostind. Gesellschaft besteht der Kaveling aus 6 tarirten Gebinden zu ungefähr 1600 Pf., worauf man 5 Pf. für jedes Faß Ausschlag gibt. Vor einigen Jahren kostete 1 Pfund bei der Kammer von Zeeland 8 1/4 Stüber Banko. Die von den Philippinen werden, ihrer vorzüglichen Weisse und Glätte wegen, am meisten geschätzt. Die kleinsten unter diesen hat man am liebsten. Man handelt sie in Schnüre gereihet, und kennt sie zu Marseille unter dem Namen Porcelaines, in England Cowries, u. s. w.

Kauscher Weine, für die Juden, eine Gattung bourdeauxer Weine, die man in Frankreich sainte Croix du

Mont nennt. Sie sind zum Gebrauch der Juden gekauschert, und jedes Faß kommt mit einem jüdischen Siegel besiegelt zum Handel.

Kawiar, Ikra heißt der eingesalzene Rogen vom Hausenfisch und Stöhr. Der russische kommt von St. Petersburg. Der krimmische oder taurische ist unter allen Sorten, welche die Gegenden am schwarzen Meere liefern, am meisten gesucht. Den von Kilia achtet man schon weniger. Der taurische wird von Kersch und Jenikale verfahren. Beide Plätze schicken jährlich gegen anderthalb tausend Tonnen nach der Moldau und nach den Gegenden an der Donau. Man macht diesen Kawiar von dem Rogen der größten Fische, und salzt ihn ein. Es gibt davon dreierlei Sorten: die erste heißt Siah-hawiar, oder schwarzer Kawiar; diese ist die beste und theuerste. Die zweite wird Mai-hawiar genannt, und gilt schon den vierten Theil weniger. Die dritte endlich ist Kirmizi-hawiar, oder rother Kawiar, die geringste Sorte. Man handelt die Waare nach Ocka. Sie geht über Kaffa und Taman nach Konstantinopel, der ganzen Küste von Natolien, ꝛc. Des russischen Kawiars wegen sehe man unter dem Artikel Hausen das Nöthige.

Kazni, nennt man am schwarzen Meere das Galbangummi, welches von Herat zum Handel gebracht wird.

Kebes, sind wollene Bettdecken, die zu Yamboli und in verschiedenen andern Städten in Romelien gewebt werden. Sie sind von allerlei Farbe, geplüscht, auch ungeplüscht, und von fünf- bis sechserlei Größe.

Kedis heißen in der Levante weisse Leinen, die man häufig von Konstantinopel zieht. Es werden hiervon jährlich viele tausend Ballen zum Handel gebracht. Das Stück hält 20 Picks oder Halebi, der Ballen aber 56 bis 58 Stück. Die Asiaten machen aus diesen Geweben Hemder und Kaftane, und gebrauchen sie auch zu Unterfutter.

Kehlholz, s. Liguster.

Kehlziegel, s. Ziegel.

Keilziegel, s. Ziegel.

Kekhunemalo (Gummi), ein harzigtes Gummi, das uns die Holländer liefern, welche es aus Amerika, und von der Insel Ceylon holen. Der Artikel kommt bei den ostindischen Verkäufen mit vor. Das Gummi hat eine grünlichte Farbe, ist mehr dunkel als durchsichtig, übrigens dem Guajac ähnlich, und zugleich sehr spröde. Es hat einen widrigen, etwas balsamischen Geruch. Der Geschmack ist harzig, dabei etwas scharf. Man wendet es, seiner besänftigenden, auflösenden, zertheilenden und krampfstillenden Kräfte wegen, in der Medizin, an; auch die Firnißbereiter machen davon Gebrauch.

Kelb, bei den Engländern eine aus Meerpflanzen gebrannte, leichte, schwarze und lockere Asche, die besonders auf Scilly in Menge verfertigt, u. größtentheils nach Holland verfahren wird. Man handelt sie bei Centnern und Tonnen.

Kelduivel, in Holland, der Rumbranntwein.

Kellereſel, s. Asselwurm.

Kelt, ist ein in Schottland von inländischer schwarzer Wolle verfertigtes friesartiges Zeug.

Kemeas, sind ostindische Taffete, mit seidenen Blumen, welche die Franzosen zuweilen nach Europa bringen. Sie halten 2/3 auch wohl 7/8 Stab in der Breite und 24-25 Stab in der Länge.

Kendal-cottons sind grobe wollene Zeuge zu Matrosenjacken und zur Negerkleidung, die zu Kendale in Westmoreland gemacht werden. Sie gehen größtentheils über Glasgow nach Afrika und Westindien. Der Name cottons scheint eine Verstümmelung von coatings zu seyn.

Kennet, ein grobes englisches Tuch, das in Wales gemacht wird.

Kenna, s. Alcanna.

Kennel, s. Steinkohlen.

Kennoises, heißt man die auf englische Art gearbeiteten, in Oper ausgeführten Grosdetourszeuge, von welchen die beste Sorte 3/4, die andere 5/8 der Elle breit ist.

Kentings, gebleichte, schmale schlesische Schleier, welche in großer

Menge in und um Hirschberg verfertigt, und nach England, Holland, ꝛc. verfahren werden. Sie sind 5/4 Ellen breit und 54 Ellen lang. Im Preise gehen sie, nach Beschaffenheit ihrer Feine, von 4 1/2 bis auf 7 Thaler preussisch Kurant.

Kerbel, Körbel, (Caerefolium, oder Cerefolium) fr. le cerfeuil, ein Küchengewächs von verschiedener Art. Der gemeine Gartenkerbel ist ein bekanntes, sehr gesundes Kraut, welches zugleich mit Spinat gekocht wird. Es hat 6 Blätter, die etwas ausgekerbt sind, und an jedem Stiele, wie die Petersilie, einen röthlichen, knöpfigten, inwendig hohlen Stengel. Die Blätter, der Same und die Wurzeln werden auch als Arznei gebraucht. Spanischer Kerbel, (Myrhis oder Cicutaria odorata) wird des angenehmen Geruchs wegen in Gärten gezogen. Seine Blumen wachsen in einem Busche beisammen. Die Wurzel ist weiß, dick, von Geschmack scharf und gewürzt; der Stengel hohl, haarig und röthlich von Farbe. Die Wurzel wird in Apotheken gebraucht. Rübenkerbel, eine Art wilden Kerbels, (nach Linnee Bunium) hat runde schmackhafte Wurzeln, die man für die Küche sammelt, und wie Radischen mit Oel und Essig speist. Auch in der Medizin haben sie ihre Anwendung.

Kermes oder Farbebeeren, s. Scharlachbeeren.

Kermes, mineralischer, Karthäuserpulver (Chermes minerale, Sulphur antimonii rubrum) ist ein chemisches aus Spießglanz und Potasche bereitetes Produkt.

Kermis, sind ostindische Schnupftücher, welche die dänisch asiatische Gesellschaft zum Verkauf bringt. Sie sind 1 3/16 Elle ins Gevierte groß; ihrer 10 befinden sich im Stück.

Kerntuch heißt das beste im Brandenburgischen aus der Landwolle verfertigte Tuch. Zu einem Stück desselben von 42 Berliner Ellen werden 16 Pf. Garn zur Kette und 27 Pf. zum Einschlage erfordert. Es kommt 3 1/2 Ellen breit vom Stuhle, wozu 1728 Kettenfäden gehören, aus der Walke aber höchstens 2 Ellen breit mit der Salleiste.

Kersey, oder Kirsey, ein wollenes Zeug, das zur sogenannten spanischen Weberei gehört. Es hat einen Köper über das Kreuz, wie die Sersche, wodurch sein starker Einschlag bedeckt wird. Beides gibt ihm eine vorzügliche Dichtigkeit. Es wird stark gewalkt, u. desto leichter geschoren. Man nimmt dazu bald gemeine, bald feine Sorten Wolle, je nachdem man ordinaire oder feine Sorte Kersey liefern will. Man hat sowohl weissen als farbigen. Die letztere Art wird bald erst im Stück, bald schon in der Wolle gefärbt. Das Gewebe ist auf beiden Seiten recht. Man verfertigt jetzt das Zeug fast an allen Orten, doch behält die englische und holländische Waare den Vorzug. Die englischen weissen Kerseys sind in ganzen Stücken von 30 oder 32 Yards, oder in halben von 15 und 16; die in der Wolle gefärbten 32 oder 34, 16 oder 17 Ellen lang. Die schottländischen halten 12 doppelte Yards; die leydener 30 brabanter Ellen. Das Zeug liegt 5/8 pariser Stab, oder gegen 6/4 leipziger Ellen breit. Unter Englands Manufakturorten liefert Witney ausserordentlich viel von diesem Gewebe, insonderheit nach Nordamerika. Blos die in der Wolle gefärbten und die weissen englischen Kerseys durften nach Holland eingeführt werden; aber die im Stück gefärbten waren eine Konterbandwaare.

Berliner Kersey, und zwar die schmale Sorte, von ordinairer und von Kernwolle gewebt; ist 6/4 Ellen breit u. 32 Ellen lang. Er wird mit warmen Eisen gepreßt. Breiter Kersey, 2 Ellen breit und 30 Ellen lang, wird aus feiner, zweischüriger weissen, wohl sortirten Wolle gemacht, wozu man halb Sommer- halb Winterwolle nimmt. Die böhmischen Kerseyszeuge sind 32 niederösterreichischer Ellen lang, und 5/4 breit.

Kersymire, in Englands Handel, wollene gedruckte Zeuge.

Kessel, sind bekanntlich runde u. tiefe Gefäße von Eisen, Kupfer, Zinn oder Messing, in welchen man allerlei

Digitized by Google

flüßige Dinge über dem Feuer sieden läßt. Ihr stärkster Gebrauch ist in Färbereien, auf Wachsbleichen, in Zuckersiedereien, mehreren Läuterungsanstalten, Kokturen, u. dgl. Die Hammerwerke, auf denen diese Kessel verfertigt werden, haben Hämmer in Gestalt der Schnepfenschnäbel, die man Tiefhämmer nennt. Diese dienen besonders zu solchen Kesseln und zu ähnlichen Geräthschaften. Wenn man die ausgearbeiteten und mit Scheeren gerundeten Messingscheiben in Kessel verwandeln will, so formirt man ganze Piramiden von Kesseln, wo immer einer in den andern paßt. Ein solcher Stock oder Satz, wie man es nennt, enthält oft einige 100 Stück Kessel, die in einander liegen. Sie werden endlich auf der Drehbank von den Spuren, die der Hammerschlag zurückgelassen hat, befreiet, oder mit hölzernen Schlägeln auf dem Amboße gleich und eben geklopft, ꝛc. Bei den kupfernen Kesseln nimmt der Kupferschmied kupferne Platten, bringt sie in die Esse, macht sie rothglühend, hämmert sie, steckt 3 Schaalen in einander, schlägt den Rand der einen ein wenig um, damit die andern fest halten, streckt diese Schaalen bis zum Fertigmachen des Kessels auf dem Amboß aus, und klopft hernach die Hammerbeulen wieder hinweg. In den Rand des Kessels kommt ein starker eiserner Drath, wodurch man ihn steif erhält. Es gibt sehr verschiedene Arten von Kesseln, z. E. Braukessel, Farbkessel, Kochkessel, Fischkessel, Zuckersiederei-Kessel, Waschkessel, Schwenkkessel, Theekessel, u. s. w. Aus Schweden kommen viele solche und besonders sogenannte Bord-Kessel zum Handel. Es liefern auch Stollberg, Aachen, Lüttich, Lübeck, Hamburg, die Messinghütten auf dem Rammelsberge, Ville-Dieu in der ehem. Normandie, Inneröstereich und Steyermark eine große Menge Kessel allerlei Art zum Handel. Steyermark schickt viele nach den Häfen Italiens. Stollberg bei Aachen hat eine der größten Kesselschlägereien in ganz Europa. Es liefert schwarze, gestreifte, ausgedrehete, halb ausgedrehete von der kleinsten Sorte bis zu der von mehrern tausend Pfund im Gewicht. Man handelt da die Waare bei 100 Pf. köllnischen Gewichts. Hamburg verkauft sie bei Schiffspfund zu 64 bis 65 Thaler Banko, ꝛc.

Kesselasche, s. Potasche.

Kesselbraun, fr. la terre brune à éolaircir, eine braune Erde, womit die Kupferschmiede ihren Gefäßen die Farbe geben. Das Kesselbraun wird in dunkle und helle Sorten unterschieden, und bei Pfunden gehandelt.

Ketten, fr. des chaines, sind entweder von Gold, Silber, Eisen, Kupfer oder Messing. Die goldenen und silbernen Ketten werden allein von Goldschmieden zu Arm- und Halszierden, Gürteln, Uhrangehängen, u. dgl. verfertigt; die übrigen Ketten sind das Werk der Gürtler, Schlosser, Schmiede, u. s. w. Drathketten hat man von mancherlei Art; es gibt z. B. Schakkenketten, dreieckige, gewundene, Erbsketten, Landmeßketten, u. s. w. An der Schackenkette ist jedes Gelenk ein dreifacher Drath, an beiden Enden umgebogen. An Erbsketten sind die Glieder rund. Meßketten für die Landmesser haben Glieder, die 1 oder 1/2 Schuh lang sind. Die erste Schacke hat einen großen Ring zum Anfange, an dessen flacher Peripherie ein Wirbelhaken, nebst einem kleinen messingenen Ringe fest ist. Von groben eisernen Ketten, wie man sie z. B. im Großherzogthum Berg, in der Grafschaft Mark ꝛc. verfertigt, hat man Wagen-Sperr-Brunnen-Hemm-Holz-Hafen- u. dgl. Ketten; von Stahl hat man besonders die Uhrketten, welche nicht nur zu Soho und Birmingham in England, sondern auch in Deutschland, vorzüglich schön und sauber verfertigt werden.

Die Insel Malta liefert häufig goldene Kettenarbeiten, die zu Hals- und Armzierden der Frauenzimmer, zur Befestigung der Ordenskreuze, ꝛc. dienen. Das Frauenzimmer in Frankreich, so wie auch hie und da in Deutschland und Italien, trägt sie oft zur Zierde. Man handelt sie bei Unzen; die ächte Waare muß mit dem Münzstämpel bezeichnet seyn. Sie sind mit Kreuzen, ohne Kreuze, u. s. w.

Kettenflachs, ein roher Rigascher Flachs, durch 4 Farben unterschieden.

Keuschbaum, Abrahamsbaum, Keuschlamm, Schaafmille (Agnus castus) ein Strauch oder kleiner Baum, der etwa 8 Fuß hoch wird, in den wärmern Ländern, z. B. in Italien und Provence, wild wächst, bei uns aber nur in Gärten gezogen wird. Er trägt runde Samenkörner, die fast wie Pfeffer aussehen, schwarzbraun von Farbe, und von scharfem anhaltendem Geschmack sind. Diese werden in Apotheken, ihrer erwärmenden und austrocknenden Kräfte wegen, gebraucht. Die Handlung zieht sie von den Hieresinseln über Marseille.

Keuschrosen, s. Pönien.

Kichern, s. Erbsen.

Kichorkay oder Kikorchaye, heissen ostindische baumwollene Zeuge, die aus Bengalen zum Handel gebracht werden.

Kiefer, Kirnbaum, Föhre, (Pinaster, Pinus sylvestris) fr. le pinastre, ein dauerhafter und nutzbarer Nadelbaum von dem Geschlecht der Fichten, der vorzüglich in steinigtsandigem und mittelmäßig feuchtem Boden gut fortkommt, und darin bei einer verhältnismäßigen Dicke eine Höhe von 50 bis 60 Fußen erreicht. Die Blüte davon staubt im Mai, und gibt dann den Bienen eine reiche Weide. Die Rinde dieser Bäume ist voll Ritzen, röthlich oder aschgrau von Farbe, oben und an den jüngern Zweigen aber gelb. Das Stammholz, welches mit 70 bis 100 Jahren erst schlagbar zu werden pflegt, ist bräunlich, dabei zähe und mittelmäßig hart. Es wird auser dem Leerbaume, oder mit diesem zugleich, zum Schiffsbau für das beste gehalten; auch liefert es die schönsten und dauerhaftesten Masten, welche die Seefahrenden allen andern vorziehen; nicht weniger gibt dieses Holz, in Ermanglung der Eichen, gute Wellbäume, Riegel, Sparren, Schwellen, Säulen, Einzugsbalken, und allerlei starke Pfähle zu Gebäuden. Das Kieferholz empfiehlt sich besonders zum Bergbau, bei Auszimmerung der Stollen, Schächte und Gewölber, indem es, seiner mehrern Harzigkeit wegen, das Wetter und die Feuchtigkeit weit besser, als die Tanne und Fichte, verträgt, und sich weniger verwirft. Man schneidet das Kieferholz zu Schindeln, Latten und Dielen. Aus letztern werden wieder allerlei Hausgeräthe, besonders Tafeln, Bettstellen, Fußböden, Kasten, Faßdauben, so wie aus dem gleichwüchsigsten und feinsten, das sich zart bearbeiten und zu Resonanzböden behobeln läßt, Klaviere und andere musikalische Instrumente gemacht. Das unreife, schwächere oder sonst unbrauchbare Holz dient auch zu Brennholz, besonders zu Kohlen, die in den Schmelzhütten mit Vortheil zu gebrauchen sind. Aus dem flüßigen, weissen und klaren Harze dieser Bäume wird besonders das Kienöl, aus den Stöcken und fetten Wurzeln, die sonst auch unter dem Namen Kien bekannt sind, und allenthalben zum Anzünden des Brennholzes angewandt werden, in eigenen dazu eingerichteten Oefen schwarzes Pech und Theer bereitet, so wie man aus den unreinen Ueberbleibseln den Kienruß verfertigt. Riga, Gothenburg, und einige andere Häfen im Norden, bauen von dieser Holzart eine Menge Kauffartheischiffe, die nach Holland, den deutschen Seestädten, den Niederlanden, u. s. w. verkauft werden. Auch in der Medizin wird manches von diesem Baume gebraucht.

Kienruß, Kienrauch ist die bekannte kohlenartige trockne und lokkere Materie, welche aus dem Rauche der Kienstöcke durch eine Art von Sublimation (indem man den Rauch in eignen Kammern auffängt) gewonnen wird. Der deutsche Kienruß, noir d'Allemagne, ist der Beste, der französische, noir de Paris, ist schlechter. In dem Thüringer Walde wird vorzüglich viel Kienruß bereitet. Man gebraucht ihn zur schwarzen Farbe der Buchdrucker, zum Anstreichen, zu Schusterarbeiten, zu einer Art Tusch ꝛc. Der Handel mit Kienruß ist größtentheils in den Händen der Fuhrleute, Karrenschieber und Kleinhändler, die ihn oft sehr weit versenden. Die kleinen hölzernen Butten oder Tönnchen wer-

Digitized by Google

den bey Hundert verkauft; die Gebinde aber sind nach den Sorten verschieden. Der schwere oder gedämpfte ist in Fässern und wird nach dem Gewichte verkauft. Der leichte oder nicht gedämpfte ist entweder in Tönnchen gepackt, wovon es kleinere, mittlere und große gibt, oder in sogenannten hölzernen Taschen, Butten, die man nach Hundert bezahlt.

Kindermacher, nennt man einen Wein, der um Wippach im Herzogthum Krain gezeugt wird.

Kinderspielzeug, s. Berchtesgadner Waare, Nürnberger Waare, Sonnenberger Waare ꝛc.

Kingam oder Kangam, s. Bethilles.

Kingdales, sind weisse grobe englische, wollene Zeuge für die Negersklaven, welche in Menge nach Amerika und den Inseln in Westindien gehen. Die Stücke halten 20 Yards.

Kingärten, s. Liguster.

Kinishemski, im russischen Handel breite Serviettleinen, die häufig von St. Petersburg ausgeführt, und in Ballen von 24 bis 25 Stück zu Markte geschickt werden. Man handelt diesen Artikel bei 1000 Arschini.

Kinkina, s. Chinchina.

Kino-Gummi, s. Gambia.

Kinsi, Kinsu heißt eine chinesische Pflanze, aus deren flachsartigen Fasern man ein sehr feines seidenartiges Garn spinnt. Aus dem Garn macht man leinwandartige Gewebe.

Kinster, s. Mistel.

Kirchenoblaten, s. Oblaten.

Kirdjali, in der Türkey der Tabak von Salonichi.

Kirschen, fr. des cerises, sind bekannte Früchte des Kirschbaums (Prunus cerasus) wovon es sehr verschiedene Arten gibt. Der Baum ist ursprünglich aus dem Morgenlande hergebracht worden. Er liebt einen leichten, etwas tiefen Grund, oder feuchten und fetten Sandboden. In allzustarkem oder fettem Erdreich ist dies Gewächs dem Harzfluß und Brande zu sehr unterworfen. Seine Früchte, die nach den Weintrauben die saftreichsten sind, welche uns der Sommer liefert, stehen ihres angenehmen Geschmacks wegen in allgemeiner Achtung. Es gibt Amarell- große Ammer- Doktor- dunkelbraune Herz- Loth- kleine und große Maykirschen, bunte oder melirte, späte Herzkirschen, Perlkirschen, Knorpel- spanische rothe und schwarze, Trauben- ungarische und vollblühende Herzkirschen, Weinkirschen, Weichseln, u. s. w. Man ißt entweder diese Früchte frisch, oder trocknet und bäckt sie wie die Pflaumen, wozu vorzüglich die Weichseln und Amarellen dienen. Man macht sie auch mit Zucker, Essig und Branntwein ein, verfertigt daraus Kirschmeth, Kirschwasser oder Kirsch-Branntwein, Kompote, Konfituren, u. dgl. Unter den daraus bereiteten starken Getränken sind das Kirschwasser in der Schweiz, in Lothringen, und der Maraschin rosoglio in Italien, vorzüglich im Rufe. Fast an allen Orten Deutschlands bereitet man von Wein und sauren Kirschen den sogenannten Weichsel- oder Kirschwein. Das Holz, besonders von dem hin und wieder im freien Felde und um den Dörfern befindlichen Wald-Kirschbaume, (Prunus avium) welches gelbröthlich, und unter allem Kirschholze das vorzüglichste ist, wird von Drechslern, Lauten- u. Geigenmachern, weil es wohlklingend ist, stark gesucht. In Frankreich wendet man dies Holz häufig zu Reifen der Weingebinde an, wozu es ganz trefflich dient. Das Holz vom Kirschbaume wird von Drechslern gar oft für Pflaumenbaum- und Mahagonyholz verarbeitet, und Leute, die keine Kenner sind, können dadurch betrogen werden; das Pflaumenbaumholz hat aber eine dunklere Farbe, als das vom Kirschbaume, ist dabei viel fester, und sieht klarer aus. Mahagonyholz sieht ebenfalls dunkelroth aus, doch nicht völlig so wie Pflaumenbaumholz; es ist dunkler von Farbe und zugleich feiner als das kirschbaumene. Man bedient sich jetzt häufig des Kirschbaumholzes zu Meubeln, und gut gebeiztes kann wirklich die Stelle des Mahagonyholzes vertreten, obgleich es nie den Atlas- oder Moirglanz bekommt, der dem Mahagonyholz eigen ist. Das Kirschharz, (Gummi cerasorum) welches am häufigsten aus den

Digitized by Google

Stämmen und Zweigen der wilden und zahmen Abänderungen der sauren und süßen Kirschbäume dringt, sitzt da auch sogar au, den Früchten und an den Stielen. Die Bäume erzeugen dieses Harz in einem gewissen Alter, in einer gewissen Witterung, und wenn sie durch das Beschneiden allzufehlerhaft behandelt worden sind, mehr, als den Kennern guter tragbarer und gesunder Bäume lieb seyn kann. Dieses Baumharz ist gelblich durchsichtig, und gleicht dem Aeussern nach völlig dem arabischen. Es wird auch wie das letztere gebraucht, und gibt in Provence und Languedok einen eigenen Handelszweig ab.

Kirschharz, s. Kirschen.

Kirsey, s. Kersey.

Kissmis sind ostindische Katune, welche die holländische Kompagnie nach Europa bringt. Sowohl die feine als auch die ordinaire Sorte ist 7/4 Cobidos breit und 17 1/2 C. lang. Die ordinaire Sorte kostet 8 1/2, die mittlere 10, und die superfeine 15 fl.

Kitai, ein chinesisches, leinwandartiges, seidenes, auch wohl baumwollenes Zeug, von blauer, rother oder von andern Farben, das besonders nach Rußland und in die Gegenden am schwarzen Meere verfahren wird. Denselben Namen führt auch der chinesische Damast oder Rolldamast.

Kitaika heißt in Rußland chinesischer oder bucharischer seidener Taffet, von dem die beste glänzende Sorte Lamskaja oder Pekinskaja heißt; die bucharische in Falten gelegte Gattung Skladnaja; die geblümte Semitannaja, oder Paetilannaja; gerollte in Stücken Odinzowaja, von 11 1/2 Arschini; gemeine und gröbere, Torgowaja und Walkowaja; gestreifte und gewichste, ꝛc.

Kladziegel, s. Ziegel.

Klapperrosen, wilder Mohn, Klatschrosen, Kornrosen, (Papaver erraticum oder rhoeas), fr. le coquelicot, ein Kraut, das häufig zwischen dem Winterkorn und an den Wegen wächst. Es hat haarigte, ausgekerbte und rauhe Blätter. Auf den Stengeln wachsen hochrothe, manchmal weisse, einfache Mohnblumen, die in den Apotheken Anwendung finden.

Klappholz, fr. bois de mervain, im Holzhandel die Pipenstäbe, womit besonders nach Bourdeaux, Nantes, Cette, Barzellona und Holland viel gehandelt wird. Man unterscheidet diese Waare in danziger, französisches, holländisches und pommersches Guty. Das Klappholz wird von ausgesuchten feinen Eichen, die einen geraden Faden haben, gemacht. Eine Haupterforderniß dieses Artikels ist, daß das Holz gut gealdert, und bei vollkommener Trockenheit dem Werfen und Einschrumpfen weniger unterworfen sey, als gesägtes Holz. Auch darf es keine Knäste haben. Ist dies nun der Fall, so kann man es gut zu sauberm Getäfel verarbeiten. Die Sorte, welche man zu Stettin Fransch-holz nennt, ist 3 Fuß 2 Zoll lang, und hält 7 bis 8 Zoll im Quadrat. Das Klappholz schlechtweg ist 2 Fuß und 8 Zoll lang, und hält 5 bis 6 Zoll im Quadrat. Man handelt beide Sorten nach Schock. Zu Hamburg wird dieser Artikel bei Großtausend von 1200 Stük kontant in Banko gehandelt.

Klappmützen, heißen in den Seestädten die größten unter den Robben- oder Seehundhäuten.

Klappusöl, s. Palmöl.

Klar, s. Schleyer.

Klavier s. Instrumente.

Kleanka, im russischen Handel die Steifleinwand.

Klebkraut, Zaunreiß, (Apparine aspera, Lappago) ein Kraut, das hin und wieder auf den Feldern, an den Wegen, Hecken und Zäunen angetroffen wird, auch zuweilen unter dem Flachse wächst. Es hat kleine länglichte und schmale grüne Blätter, welche dem Kraut unsrer Färberröthe gleichen, und voll kleiner, etwas spitzigen Stacheln sind. Der Same ist rauh und hängt sich gern an. Er wird unter den Wundmitteln gebraucht.

Klee, Dreiblatt, (Trifolium) fr. le trefle, ein bekanntes Futterkraut auf unsern Aeckern und Wiesen, das bei der Viehzucht mit Nutzen angewandt wird. Man hat braunen, weissen, gelben und spanischen Klee, wovon letzterer ein vorzüglich gutes Futter für die Pferde und das Rindvieh abgibt. In den Gärten

werden verschiedene andere Kleearten zur Lust und Abwechslung der Gegenstände gezogen, worunter sich besonders der nach Harz riechende Klee, der schmalblätterigte Klee, und der afrikanische staudige Klee mit purpurröthlicher Blume, auszeichnen. Von letzterm werden der Same und die Blätter auch in der Medizin gebraucht. Bieberklee, Fieberklee, Lungenklee, Scharbocksklee, Wasserdreiblatt, Klappe, Ziegenklappe, (trifolium fibrinum, trifolium amarum, trifolium palustre, Menyanthes trifoliata) ist in dem Artikel Bieberklee beschrieben. Diese Pflanze ist an den Ufern der Oder, Spree, Havel und Warthe bis jenseits der Weichsel, in der Mark Brandenburg, im Mecklenburgischen, der Niederlausitz, in Pommern, Ost- und Westpreussen eine der allgemeinsten, wo sie in manchen Gegenden auf den zweimähigen Wiesen einen grossen Theil des Bruch- Schaf- oder sogenannten Kuhheues ausmacht, und daselbst als ein besonderes Naturgeschenk für die Landwirthschaft und das Arzneifach anzusehen ist. Man unterscheidet wegen Abänderung des Grundes und der Lage der Oerter, eine und ebendieselbe Pflanze in kleine und schmalblätterige, welche für unsere Apotheken die jungen, weichen, frischen Blätter, nebst den Stengeln, zu einem Preßsafte, im Frühlinge aber die großen Blätter zu den übrigen Arzneien, nebst den Wurzeln liefert. Die fingersdicke, lange, beständige, auf dem Schlamme oder Wassermoose im Grunde kriechende, braune und gegliederte Wurzel ist sehr schwammig, und mit langen, weissen, dünnen Zasern versehen. Die Blätter, die man der Menge ihres Gehalts wegen mit den Stielen zugleich einsammeln soll, werden bis zur letzten Heuerndte im September zusammengetragen und getrocknet, wo sie dann an ihrem feuerbeständigen, harzigen und schleimigen Gehalte nichts einbüßen, und sich deshalb sehr lange gut aufbewahren lassen. Die Pflanze hat übrigens keinen Geruch, aber einen recht durchdringend bittern Geschmack. Mit Kleesaat treibt England einen wichtigen Handel nach vielen Gegenden in Europa. Man unterscheidet da den Artikel in alte rothe Kleesaat, und in neue dergleichen, so wie auch in alte und neue weisse Sorte. Diese ist die höchste im Preise. Ueberhaupt ist der Unterschied zwischen neuer u. alter Waare wenigstens 30 Proc. Die rothe Kleesaat wird in der Schweiz und in England zum Gelb- und Grünfärben angewandt. Die erstere Farbe erhält man mit einem Zusatze von Potasche oder Schwefelsäure, Zinn- oder Alaunauflösung, ꝛc.; mit einem Zusatze von Kupferwasser, eine schwarzgrüne; mit Indig eine schöngrüne. Alle diese sind fest. Die Kleesaat wird in Säcken und bei Centnern von 112 Pf. gehandelt. Wegen Trifolium aureum, goldenen Dreiblatt, s. Edelbeerkraut.

Der dreijährige Kleesame ist der beste zur Aussagt. Man verfälscht aber nicht selten diesen Artikel mit Steinkleesaat. Der Steinklee ist eine häufig wild wachsende, sonst ziemlich gute Grasart, die mit Nutzen auf Wiesenlande ausgesäet wird; da sie aber klein im Wuchse bleibt, bald wieder vergeht, und dem dreijährigen Klee weit in der Benuzzung nachsteht, so ist die Saat viel wohlfeiler. Es wird mit dieser Steinkleesaat im Würtembergischen, vorzüglich im Oberamt Balingen, ein beträchtlicher Handel getrieben; er geht von da nach Tyrol, Oberschwaben und nach der Schweiz. Diejenigen, welche diesen Samen zum Verfälschen der Kleesaat mißbrauchen wollen, lassen ihm auf der Gerbmühle seine natürlich schwarze Hülse abstoßen, wodurch er der Kleesaat ähnlich wird.

Kleebaum, (Cytisus laburnum L.) die größte Gattung des Geißklee, welche gewöhnlich eine Höhe von 8, 10 bis 15 Fuß erreicht. Die Blätter sind dem Klee ähnlich. Das Holz, welches angenehm gelblich, und bei ältern Stämmen mit schwarzen Adern durchzogen ist, besitzt eine solche Härte, daß es weder dem amerikanischen Eisenholze, noch dem Ebenbaume etwas nachgibt, daher es auch gar oft für Ebenholz verkauft wird. Dieser Härte wegen gebrauchen es die Künstler und Werkmeister, die es kennen, vorzüglich zu musikalischen Instrumenten und zu solchen kleinen Sa-

Digitized by Google

chen, die recht fest und dauerhaft seyn sollen.

Kleider, fertige, kommen von mancherlei Art zur Handlung. Gestickte z. E., habits à bordure, auf seiden Zeug, Grosdetours, Kammlott, Berkan, ꝛc. mit Gold, Silber, Seide u. dgl. brodirt, liefern insonderheit Paris und Lyon, vorzüglich nach Spanien und Italien, nach den nördlichen Ländern in Europa; so wie auch Modewesten, u. dgl. Leinwandene, baumwollene und wollene Kleider für die Matrosen und Neger werden häufig aus England, Irland und Holland nach Amerika verschickt. Sie bestehen aus Ueberröcken, Kamisölern mit Ermeln, Jacquetten und Hosen, Mänteln, ꝛc. Sie sind entweder von grobem Tuch, Fries, oder von ordinairen Siamoisen, groben gestreiften Leinen, rouenschLinnen, u. dgl. gemacht. Mit alten getragenen Kleidern, besonders scharlachtuchenen Mänteln, ꝛc. wird aus Holland nach Oberdeutschland viel gehandelt; man bringt davon jährlich viele hundert Kisten zum Handel.

Klettenwurzel, Grindwurzel, Roßklettenwurzel, (Radix Bardanae), fr. racine de bardane, ist die Wurzel von einer der gemeinsten wilden Pflanzen, welche in allerlei tragbarem Grunde, den ganz nassen und morastigen ausgenommen, unsere Ländereien, sie mögen unter dem Pfluge stehen oder nicht, gar leicht einnehmen, sich da elbst von dem jährlich ausfallenden Samen stark vermehren, und 2 Jahre lang dauern. Die Wurzel geht spannenlang gerade unter sich in die Erde, wird daumensstark, fett und fleischig, bleibt aber einfach, und wenn man sie bricht oder biegt, so springt sie, ohne zähe zu seyn. Sie wird im wilden Zustande zur Arznei, entweder im Spätherbste oder ganz früh schon gesammelt, ehe sie im Kerne hohl und wollig oder sonst holzig und stöckerig werden kann. Sie muß also nothwendig von lauter jungen Pflanzen seyn, die das vorige Jahr von ausgefallenem Samen erwachsen sind, ehe sie noch zum Stengel angesetzt haben. Die zahme, welche zu dem Ende in Gärten besonders gezogen wird, ist die beste, die man haben kann. Von Farbe ist die frische Wurzel braun oder schwärzlich, inwendig weiß und von keinem besondern Geruche. Die getrocknete ist völlig geruchlos. Der Geschmack einer jungen, fleischigten, frischen Wurzel, wie sie die Apotheken führen sollen, ist bitterlich; die Rinde schmeckt etwas schärfer, die zahme Wurzel gelinder. Der Same von der gemeinen groben Klette ist sehr bitter und harntreibend. Man rühmt ihn wider den Stein, ja einige ziehen ihn in dieser Absicht der Wurzel noch vor. Die kleine Klette, (Bardana minor) ist eine jährliche wilde Pflanze, mit einer sehr bittern färbenden Wurzel, die ebenfalls zur Arznei dient.

Klettenkraut, s. Dostenkraut.

Klingen s. Gewehr.

Klinker, s. Fliesen.

Klippdorsch, Klipptuller. Der erstere ist in Norwegen ein getrockneter Dorsch, der vorher eingesalzen worden ist. Man nimmt dazu die fettesten und größten unter diesen Fischen. Klippkuller ist schon schlechter, meistens an den Gräten weich und gelb.

Klippfisch, fr. la morue salée, ist eigentlich ein Dorsch oder Kabeljau, welcher erst gesalzen, hernach an den Seeklippen ausgelegt und getrocknet wird, wovon er seinen Namen hat. Der norwegische ist der beste; hierauf folgt der französische, und auf diesen die englische Sorte von Newfoundland. Die beiden erstern lassen sich besser auswässern, und sind zarter von Fleisch, der englische aber hält sich am längsten. Man unterscheidet alle diese Gattungen in große, mittlere und kleine Sorte. Man bereitet den Klippfisch beinahe auf eben die Art, wie den Kabeljau. Er wird gesalzen, in Tonnen gepackt, mit großen Steinen beschwert und gepreßt, damit er recht dicht werde. Nach Verlauf einer gewissen Zeit nimmt man ihn wieder aus den Tonnen heraus, breitet ihn beim ersten hellen Wetter auf den Felsen längs der Küste aus, und läßt ihn trocknen. Wenn er hinlänglich trocken geworden ist, so wird er in die Städte des Landes zum Verkauf gebracht.

Man nimmt zu dieser Bereitung immer die größten und fettesten Dorsche,

Digitized by Google

weil diese sich am vorzüglichsten dazu schicken. Der Artikel wird in Norwegen bei Waag von 36 Pf. gehandelt. Man erhält ihn von Bergen, Drontheim und Kopenhagen. Er geht in grösser Menge nach den deutschen Seestädten, nach Spanien, Portugal und Italien.

Klippings = handskar, in Schweden, die schaafledernen Handschuh aus Malmoe, die unter dem Namen der Schonischen häufig zum Handel gebracht werden.

Klöppelgarn ist Garn oder Zwirn zum Klöppeln der Spitzen.

Klosterleinwand, nennt man 4/7 breite Leinwand, die, der Greifenberger in Schlesien nachgemacht, Lauban in der Oberlausitz liefert.

Klosterpfeffer, s. Keuschbaum.

Klosterzwirn, fr. fin fil du brabant, ein feiner Zwirn, welcher in dünnen Strehnen aus Brabant kommt, und ausserordentlich zart gesponnen ist. Die Nonnen bedienten sich desselben zur Verfertigung feiner Kanten, woher er den Namen hat.

Klusterpommeranzen, die kleinen, hellgelben, etwas platten italienischen Orangen, die der Franzose Bigarrades, nennt.

Knabenkraut, s. Fettehenne.

Kneepels, im holländischen Handel mit Frankreich das Krummholz. Es wird auf eben den Fuß wie das Klappholz gehandelt, und in Menge nach den Seeörtern der verschiedenen Länder verschifft.

Knicker s. Schusser.

Knippkugeln s. Schusser.

Knistergold, fr. le clinquant, das zwischen Leder zu dünnen Blättern oder Blechen geschlagene und cementirte Messing. Man gebraucht es zum Flitterstaate. Das Blatt ist etwas über eine Viertelelle breit und 1 1/2 Viertel lang. Man kauft den Artikel in Karten von 15 Blättern.

Knoblauch, (Allium), fr. l'ail ordinaire, ein sehr bekanntes Küchengewächs, das in unsern Gärten häufig gezeugt wird. Es hat Blätter wie der Lauch, nur etwas kleiner, dabei einen hohlen Stengel mit einem Kopfe, einer Zwiebel ähnlich, und mit vielen Aehren. Die Wurzel sieht fast wie eine Zwiebel aus, und ist aus vielen Zehen zusammengesetzt. Um Galli oder Bartholomäi hebt man den Knoblauch aus der Erde, bindet etliche Häupter zusammen, und trocknet ihn. Er wird nicht nur an manchen Speisen zur Würze, sondern auch als Medizin gegen allerlei Uebel gebraucht. Das gemeine Volk, die Juden und Schiffsleute geniessen ihn in Polen, Rußland, Litthauen, Ungarn und den angrenzenden Ländern häufig zur Speise; dies ist auch der Fall in Spanien, Gascogne, ꝛc. Es gibt Oerter, die ihn bei ganzen Ladungen verfahren lassen, wie z. B. Bari im Königreich Neapel, wo fast ganz Griechenland diesen Artikel herholt. Es gibt drei Arten dieser Knollenfrucht, die zu den Küchengewächsen gehört, nämlich den gemeinen Acker = oder Feldknoblauch, dessen Wurzel oder Kopf aus verschiedenen Zehen oder Zieben bestehet, welche ausser ihren besondern Häuten noch mit verschiedenen gemeinschaftlichen, weissen und ins Purpurfarbene fallenden Häuten bedeckt sind. Es werden da alle Zehen mit einander eingeschlossen, so daß sie einen ungleichen Kopf bilden, dessen unterster Theil mit Fasern stark besetzt ist. Die zweite ist die Rockambole oder Rockenbolle, welche einige auch spanische Schalotten nennen, mit kleinen Knollen oder Zwiebeln, welche anfänglich purpurfärbig, hernach aber weißlich werden. Man gebraucht sie lieber in unsern Küchen, weil sie angenehmer, als der Knoblauch, schmeckt. Die dritte Sorte kommt aus der Levante. Sie schmeckt schärfer, als die übrigen. Die Zwiebel ist dicker.

Knoblauchskraut, Läuchel, Germsel, (Alliaria, Alliastrum, Erysimum Alliaria L.) ein wildes Kraut mit runden Blättern, die, wenn man sie reibt, wie Knoblauch riechen. Es hat weisse Blumen. Man findet es besonders an Bächen, Zäunen und Mauern. Sowohl das Kraut als auch der Same wird zur Medizin gebraucht.

Knochen, (Ossa), fr. l'os. Von diesen werden besonders die Ochsenknochen, und zwar die von den Vorder- und

Digitized by Google

Hinterfüßen, für die Drechsler zum Handel gebracht. St. Petersburg schickt derer eine Menge durch den Sund und nach Amsterdam. Man handelt sie bei tausend Stück. Geißlingen, eine kleine Stadt in Schwaben, ernährt sich großen Theils von Knochenarbeiten. Die Einwohner machen aus diesen Knochen eine ausserordentliche Menge Nadelbüchschen, Spulen, Würfel, Knöpfe, Messer- und Gabelgriffe, Leuchteraufsätze, Kinderspielzeug, Kugeln, Becher, und tausenderlei andere Kramwaaren. Sie schicken davon viel nach Nürnberg, Strasburg, Bourdeaux und weiter. Auch sogar mit zermalmten Knochen, die von den Abschnitzen der Drechsler herkommen, treibt Sheffield in England einen Handel. Man gebraucht diese zum Düngen der Felder.

Knochenschwarz, Beinschwarz, fr. poudre noire préparée de l'ivoire ouit, wird aus gebrannten und fein gemahlenen Ochsen- und Kühknochen zubereitet. Man gebraucht es zur Malerei, schätzt es aber dazu weniger, als das Schwarz vom Elfenbein. Zum Poliren wird es gleichfalls angewandt. Es muß fein, zart, glänzend, auch leicht zu zerreiben seyn.

Knöbel, die dritte Sorte des Bernsteins, oder Stücke, die schon so groß sind, daß kleine Sachen daraus sich drehen lassen.

Knöpfe, fr. des boutons. Die Knöpfe zu Kleidern werden von Gold, Silber, Messing, Tomback Halbgold, Kupfer, Stahl, Komposition, Zinn, Horn, Perlmutter, allerhand feinen Steinen, Glas, Seide, Kameel- und Ziegenhaar, Wolle, Floretseide, Pferdehaar und vielerlei andern Materien verfertigt. Man hat Knöpfe von sehr mancherlei Form, Größe und Mustern. Es gibt kleine, große, runde, ovalrunde, ꝛc. je nachdem es die Mode und der Geschmack der Verbraucher verlangt. Sie werden bei Groß und Garnituren gehandelt.

In der Manufaktur der silbernen u. goldenen Massivknöpfe zeichnen sich vorzüglich Paris, Lyon, Genf, Hamburg, Augsburg ꝛc. aus; in der Manufaktur der kupfernen vergoldeten und versilberten Knöpfe, der stählernen und der Compositionsknöpfe Soho, Sheffield u. Birmingham. Die Knöpfe aus Rouen sind von Pferdehaar oder weissem Zwirne; die aus Gisors von Zwirn die von Apremont und Montaterre bei Chantilli von Seide und Kameelhaar oder Ziegenhaar. Die aus Flandern sind mit sehr feinem und zartem Zwirne übersponnen zu Schlafröcken, Kamisölern, Nachtleibchen, ꝛc.; die holländischen und lüttichschen von Pferdehaar; die letztern aber viel feiner als die erstern. England liefert eine erstaunliche Menge metallener, vergoldeter, übersilberter, plattirter, mit Folie, Stahl, Schildpatt, Perlmutter u. dgl. ausgelegter, überlackirter, emaillirter Knöpfe, ꝛc.; so auch Iserlon in Westphalen; die Schiersche Fabrik zu Halle ꝛc. Massivknöpfe werden jetzt auch häufig zu Hamburg, Lübeck, Berlin, Hanau, Wien, Leipzig verfertigt. Jene Arten werden Großweise, die Massivknöpfe aber bei Garnituren gehandelt; Hutknöpfe bei Dutzend. Gegossene silberne Knöpfe gehen nach dem Gewicht.

Stahlknöpfe, welche man so vorzüglich schön und häufig in England verfertigte, sind, so wie die lackirten Knöpfe, die Perlmutterknöpfe, die emaillirten Knöpfe, die Stein- und Glasknöpfe, fast gar keine Mode mehr. Sogenannte häufig von Gürtlern verfertigte Gürtlersknöpfe kommen in großer Menge aus Nürnberg. Sie bestehen aus hölzernen Unterlagen mit zinnernen, messingenen oder tombackenen Oberplatten. Man packt sie meistens in Packets von 1 Groß oder 12 Dutzend. Metallene Rock- und Westenknöpfe nach allen möglichen Mustern erhalten wir ebenfalls von Nürnberg, z. B. messingene, vergoldete, musirte; dergl. glatte; dergl. versilberte musirte und glatte. Auch Fürth, Schwabach, Iserlohn, Lüdenscheid, Elberfeld, Lübeck, Berlin, Wien und Leipzig liefern sie. Recht hübsche Knöpfe aus Kobaltspeise, feine und grobe, erhalten wir sehr billig aus der Knopffabrik des Schier zu Halle an der Saale.

Digitized by Google

Die allerschönsten plattirten, vergoldeten und versilberten Knöpfe verdanken wir freilich den Engländern. Von den vergoldeten gibt es einfach vergoldete, doppelt vergoldete und dreifach vergoldete. Aber selbst in England wird mit den Knöpfen oft großer Betrug getrieben, vor welchem man sehr auf der Huth seyn muß. So kommen übersilberte Knöpfe mit dem Worte plated zum Vorschein, welche nicht den dritten Theil von ächt plattirten Knöpfen werth sind. Betrügerische Fabrikanten erfanden die Kunst, vermöge des Zinks die Oberfläche der Knöpfe mit einer Goldfarbe zu überlegen; und so überzogene Knöpfe wurden nicht blos mit dem Worte gilt, sondern sogar mit double gilt, ja auch wohl mit extra strong gilt oder gilt, gilt, gilt bezeichnet. Die Goldfarbe dieser Knöpfe vergeht bald, u. dann erscheinen sie schwarz. Man suchte in England auf alle Weise diesen Betrug zu steuern, unter andern auch durch die Erfindung des Liquid test von Alston in Birmingham. Ein Tropfen von diesem Liquor, der den Knopf berührt, zeigt gleich, ob die berührte Stelle wirkliches Gold und Silber enthält. Er äußert nämlich auf diese edlen Metalle gar keinen Effekt; sobald er aber ein unedles Metall trifft, so schwärzt er dieses augenblicklich. — Eine solche Probe läßt sich auch schon durch eine Auflösung des Kupfers in verdünnter rauchender Salpetersäure mit einem Zusatz von gemeinem Kochsalz anstellen. Unvergoldete Knöpfe werden durch diese Probe sogleich geschwärzt; ächt vergoldete aber nicht. Berühmte Knopffabriken in Birmingham sind übrigens diejenigen der Herren Collard und Fräser, sowie diejenige des Boulton, des Barnett und des Sauders.

Hemdeknöpfe von Horn, Knochen, Glas, Steinkohlen, Metall und ähnlichen Materien sind jetzt fast gar keine Mode mehr. Man hat jetzt mehr über Formen gesponnene Hemdeknöpfe; s. auch Knopfformen.

Im Handel mit Frankreich kommen vor: Messingene Kamaschenknöpfe, boutons de laiton pour guêtres; blaue oder schwarze Glasknöpfe, boutons de verre bleu, de verre noir; schwarze Glassteinknöpfe, boutons de jayet (de jais); einfache Hemdknöpfe, zinnerne, weisse, bemalte, mit Folie unterlegte, ꝛc. boutons à manche pour chemise, d'étain du postement, ou à pied d'étain, blancs, émaillés ou peints, à feuille d'argent etc.; zinnerne Holzknöpfe mit eiserne Oehren, boutons d'étain sur bois à queuve de fer; dergleichen mit Saiten, d'étain sur bois à cordes de boyaux; mit messingenen Platten goldfarbig hoch lackirt, de cuivre sur bois vernissés; messingene überfirnißte, de laiton vernis; hornerne Hosenknöpfe, boutons de corne pour culottes; doppelte (statt der Oehre zum Ein- und Ausmachen), dit. doubles; messingene mit Steinen, de laiton à pierre pour culottes; versilberte Husarenknöpfe mit Saiten und Oehren, boutons argentés de Houssards à boyaux et à queuve; versilberte Westenknöpfe, boutons de veste argentés; beinerne oder knöcherne Knöpfe mit Löcherchen, boutons d'os (en os), à 4 ou 5 trous; weiß metallene gestochene und auch glatte Rockknöpfe, boutons de métal blanc ciselés (gravés) et unis; messingene gegossene Knöpfe mit messingenen und eisernen Oehren, boutons de laiton fondus, avec queuve de laiton et de fer; messingene flache Knöpfe, boutons de laiton plats; messingene Knöpfe mit Stern, boutons de laiton avec étoile; perlmutterne Knöpfe, boutons de nacre de perles; messingene ordinaire Schüsselchenknöpfe, boutons à écuelle de laiton ordinaires; tombackene flache Knöpfe, boutons plats de tombac; zinnerne volle Rockknöpfe mit Oehren, boutons d'étain pour habit, tout d'une pièce, à queuve; beinerne Rock- und Westen-Knopfformen zum Ueberziehen, moules de bouton d'os pour habit et pour veste; s. Knopfforme.

Knopfformen von Knochen und Holz, zum Ueberziehen oder Ueberspinnen liefert Nürnberg in großer Menge und zwar bey 1000 Stück, ganz große, große, mittlere, kleine und ganz kleine. Eine Schnur derselben hält 6 Dutzend.

Digitized by Google

Knoppern, fr. galle à l'épine, heißen die stachlichten großen Kelche des Eichbaums, welche aus Ungarn, Dalmatien und den angrenzenden Ländern zum Handel gebracht werden. Die Knopper entsteht, wenn es in die Blüte der Eiche regnet. Alsdann findet sich in derselben ein kleiner Wurm ein, welcher eine seltsame Mißgeburt bildet. Diese ist es eben, was in Oesterreich Knopper, und in Obersachsen Knoppe genannt wird. Auf dieselbe Art entstehen auch die Galläpfel; nur mit dem Unterschiede, daß diese an den Blättern und deren Stielen, jene aber an den jungen Kelchen der Eicheln hervorkommen. Die Knoppern sind keiner Eichenart besonders eigen, sondern man findet sie sowohl an der gemeinen Eiche als an der Cereiche (Quercus cereis). Nach Beckmann sollen die Knoppern nicht durch den Stich vom Cynips aus dem Kelche, sondern aus den Eicheln oder der Frucht selbst entstehen; so wie auch die Zwergeichen in Kroatien und Bosnien keine Knoppern geben. Wie dem auch sey, so werden sie im Oktober reif, fallen ab, und werden aufgesammelt. Die Frucht bleibt schwer, und zugleich zum Gerben brauchbar, so lange der Wurm darinn sitzt; sobald er aber herauskriecht, so verdirb die Frucht und wird federleicht. Die Knoppern haben vor den Galläpfeln und jeder andern Lohe den Vorzug, weil sie ungleich mehr von der zusammenziehenden Kraft besitzen, und daher das Leder um den 5ten bis 6ten Theil der Zeit geschwinder gaar machen. Auch die Färber ziehen sie den Galläpfeln vor. Sie wachsen auser den genannten Ländern auch in großer Menge in Slavonien, der Bukowina, in Oesterreich, Steyermark, ꝛc. Die aus den türkischen Ländern nennt man Ackerdoppen oder Vallonea; davon geht viel nach Italien, insonderheit nach Livorno und Venedig. Man verkauft sie da nach 1000 Pf., mit 3 Procent Sconto. In Ungarn handelt man sie nach Kübeln oder Metzen. Sie kommen auch in Säcken von 100 Pf. im Gewicht vor. Wenn sie gebraucht werden sollen, so läßt man sie auf Lohmühlen so fein als grobes Schießpulver mahlen, und wendet sie hernach entweder allein an, oder vermischt sie mit gemeiner Borke, je nachdem es die Stärke des Sohl- oder Pfundleders erfordert.

Knorrhahn, (Cottus grunnicus) eine Gattung Fische, die in Amerika, so wie auch in Europa an der holländischen Küste gefangen, und verspeist wird.

Knotenkraut, s. Braunwurz.

Kobalt, Kobolt, ein eignes Metall, das von gar verschiedenem Gehalt in den Gruben gewonnen, und zur blauen Farbe (zu Schmalte und Saflor) gebraucht wird. Man findet ihn in Sachsen, Böhmen, Schlesien, Hessen, im Saalfeldischen, Würtembergischen, Halberstädtischen, in Norwegen u. s. w. Die Ausfuhr ist nur in manchen Ländern erlaubt, in andern, z. E. in Sachsen, bei harter Strafe verboten. Man handelt die Waare bei Centner; s. Smalte.

Kochenille s. Cochenille.

Kochgeschirre von geschlagenem Eisenblech s. Gesundheitsgeschirre.

Kockelskörner, s. Cockelskörner.

Köhlerkraut, s. Ehrenpreis.

Kölsch, ein blau und weiß gestreiftes oder gemodeltes Zeug von ordinairer Art, das besonders zu Nördlingen, Kaufbeuren und in andern Orten von Schwaben verfertigt wird, und in verschiedenen Gegenden von Deutschland und Italien Absatz findet. Es hat unterschiedliche Breite.

Königsberger Leinen, sind 3/4 bis 7/8 breite Leinwande, wovon immer drei Stück zusammen ein ganzes ausmachen. Sie halten 30 Ellen. Königsberg verschickt diese Waare häufig nach Holland.

Königsblau, fr. le bleu de roi, eine superfeine, aus Kobalt bereitete blaue Farbe für die Porcellainfabriken und Emaillirer, die im Feuer aushält, und wovon das Pfund gegen 24 Thaler gilt; s. Smalte.

Königsgelb, fr. le jaune de roi, eine schöne gelbe Farbe, die man in gemeine und destillirte unterscheidet, und die uns Holland liefert.

Königskerzenblume, s. Wullkraut.

Königspfeifen, eine Art weiß

thönerner Tabakspfeifen im Brandenburgischen, die eine Länge von 24 Zoll haben; s. Pfeifen.

Königsholz (Lignum regium) Holl. Koningshout, Engl. Royal wood, ein schönes Holz aus Südamerika. Es ist entweder einfarbig violett, oder dabei rothgestreift, auch braunroth gestreift und zuweilen schön marmorirt. Am meisten schätzt man das violette mit rothen Adern und gebraucht es zu eingelegten, auch kleinen Drechsler- und Künstlerarbeiten. Es ist ungemein hart, läßt sich aber sowohl mit dem Hobel, als auf der Drechselbank sehr gut behandeln.

Königsrinde, s. Chinarinde.

Königswasser, Goldscheidewasser, (Aqua regis) heißt eine Mischung von Salzsäure und Salpetersäure, welche zur Auflösung des Goldes, das die Alchimisten als den König der Metalle betrachten, gebraucht wird. Man verfertigt diesen Artikel auf mehr als eine Art. Einige nehmen dazu einen Theil Salzsäure und zwei Theile Salpetersäure. Andere destilliren beides. Noch andere lösen blos die gedachte Dosis Seesalz (Sal marinum) in der Salpetersäure auf. Endlich löst man auch einen Theil Salmiak in 4 Theilen Salpetersäure oder Scheidewasser auf. Die letztere Methode ist die gewöhnlichste, pflegt aber Unbequemlichkeiten zu haben, von denen die erstere frei ist. Der Artikel wird von Amsterdam und London gezogen, wo man ihn Pfundweise handelt. Die meisten Künstler verfertigen ihn nach Bedürfniß selbst.

Königszucker, Royalzucker, die feinste Sorte des franz. westindischen Hutzuckers, der dreimal geläutert worden, und daher ausserordentlich feinkörnigt und weiß ist. Er kommt übrigens in eben solchen Brodten oder Hüten wie der andere Zucker zum Handel.

Kohl, Kohlkraut, (Brassica), ein bekanntes Gewächs für die Küche, wovon es unterschiedliche Arten gibt. Man hat z. E. Kopfkohl, chou pommé; Braunkohl, chou rouge; Grünkohl, chou verd; Rübenkohl oder Kohlrabi, chou rave; Krauskohl, chou frisé; Blumenkohl, chou fleur; wilden oder Feldkohl, chou sauvage, u. s. w. Der gemeine Feld- oder Kopfkohl wird nicht nur zu Speisen häufig gekocht, sondern man macht auch das bekannte Sauerkraut oder den sauern Kohl davon, verfährt ihn Fässerweise, und verbraucht ihn in der Küche und auch bei der Seefahrt in großer Menge. Unter den Orten und Gegenden in Deutschland, die diesen Artikel vorzüglich liefern, sind Erfurt, Frankfurt, Costanz, Magdeburg und das Mecklenburgische im Rufe. Aus dem Samen von diesem Kraute wird in den Niederlanden, in Holland, Frankreich, ꝛc. viel Oel geschlagen, und damit ein Handel getrieben,

Kohlen, Holzkohlen, fr. le charbon, werden in Wäldern und holzreichen Gegenden haufenweise gebrannt, und zu ganzen Schiffsladungen, Fudern und Säcken zu Markte gebracht. Aber nicht jede Holzart gibt gute und recht taugliche Kohlen. Die aus Föhrenholz gebrannten sind für die Schmelzhütten vorzüglich gut. Noch schwerer und besser sind die von Lerchenbäumen; diese geben eine sehr starke Schmelzhitze, und dauern darinn am längsten aus. Von Eichenholz bekommt man nur solche Kohlen, die wenig dauerhaft sind, eine matte Hitze geben, und ohne beständigen Luftzug gar bald erlöschen. Buchenholz liefert harte, schwere und im Feuer sehr dauerhafte Kohlen. Von Birken sind die Kohlen in Schmelzhütten, so wie zu Schießpulver und zum Zeichnen vortreflich. Eschenholz gibt ebenfalls Kohlen, die sehr gut zu gebrauchen sind. Erlenholz hat Kohlen, die zu Büchsenpulver trefflich dienen, und bei Bergwerken und Glashütten vortheilhaft angewandt werden können. Von Linden nimmt man die Kohlen in Rücksicht ihrer geringen Schwere besonders zu Schießpulver; die Maler bedienen sich ihrer gleichfalls zum Zeichnen. Die Kohlen vom Weißbüchenholze gehören mit unter die allerbesten; sie halten die Hitze sehr lange aus, und sind daher bei Hüttenwerken sehr gesucht. Ungarn schickt über Fiume jährlich viele tausend Körbe Kohlen ins Venetianische. Auch nach Holland und Hamburg ꝛc. gehen aus

verschiedenen Gegenden Nordens erstaunlich viele Holzkohlen. Da werden sie nach Tonnen gemessen und gehandelt. Nach dem Gewicht erhält man von den verschiedenen Holzarten auf folgenden Fuß die meisten Kohlen: erstlich von Eichen, hernach von Tannen, Birken, Linden, Buchen, so daß die letztere Art die wenigsten Pfunde Kohlen gibt. Den Schmelz- und Hammerwerken liefern die Tannen die meisten und besten Kohlen. Von Steinkohlen findet man unter einem eignen Artikel Nachricht. Bei Beuchlitz im Stift Merseburg werden viele tausend Scheffel Kohlen jährlich aus der Erde gegraben, und bei den Salzkoten zur Feuerung verbraucht.

Kokos, Kokosbaum, Kokospalme (Cocos nucifera L.) Holl. Cocos-boom, Calappus-boom, ein Baum mit einfach gefiederten Blättern, der zu den Palmen gehört, und eines der nutzbarsten Gewächse auf der Erde ist. Sein Vaterland ist zwischen den Wendekreisen. Er trägt die bekannten Kokosnüsse. Wenn diese ihre völlige Reife erlangt haben, so sind sie 10 und mehr Zoll lang, und halten 6 bis 8 Zoll im Durchmesser. Ihre Gestalt ist länglicht, bald mehr bald weniger dreieckigt ꝛc. Wo sie am Stiel gesessen haben, sind sie etwas eingedrückt; am entgegengesetzte Ende laufen die drei bauchigen Seitenflächen zwar zusammen, bilden aber doch keine völlige Spitze, sondern krümmen sich da in eine Narbe oder einen Nabel zusammen. So lange die Nuß unbeschädigt ist, hat sie eine glatte häutige Oberfläche, welche getrocknet schmutzigelblich zu seyn pflegt. Unter derselben liegt ein brauner Bast, der sich leicht, nach der Länge der Nuß, in grobe Fäden zertrennen läßt, und ungefähr die Dicke von 5 Zollen hat. Dieser Bast umgibt eine Nußschale, die aus einem sehr festen braunen Holze besteht. Anfangs ist die Schale mit einer Milch angefüllt, wenn aber die Nüsse zu uns kommen, so hat sich darin schon ein hohler Kern gebildet, der, so lange er frisch ist, im Geschmack und Ansehen einer Mandel gleicht. Wenn er völlig erhärtet ist, so verursacht er ein Klappern, sobald die Frucht geschüttelt wird. Man bringt diese Nüsse aus Brasilien, von den Bahamainseln, ꝛc. auch nach Europa. Der Bast, (Cayer) welcher sie umgibt, wird wie Hanf behandelt, hernach zu Stricken und Tauwerk verarbeitet. Mit dem Werg werden auch die Fahrzeuge kalfatert. Die faserige Rinde (engl. coir) gibt das schönste Tauwerk, welches so elastisch ist, daß, wenn ein Schiff auf einer unruhigen Rheede an einem solche Taue von 120 Klaftern vor Anker liegt, es manchmal um eine halbe Schiffslänge der Gewalt der Woge nachgibt; sobald aber der Andrang vorüber geht, so zieht es sich wieder zusammen. Daher pflegt man in Ostindien, wenn reichbe adene Schiffe im August und September den Ganges verlassen, und sich dem Südwest-Monsun anvertrauen wollen, gewöhnlich ein Kabeltau von Kokosfasern neu verfertigen zu lassen, damit man im Nothfall wohl versehen sey. Die Taue von Hanf hingegen sind stark und steif, und oft geht ein Schiff, das damit vor Anker liegt, zu Grunde, weil sie sich nicht wie die Kokostaue dehnen oder nachgeben wollen. Man verfertigt von diesen Fasern auch allerlei kleine Seile für das laufende Takelwerk der Schiffe; diese gehen leichter durch die Rollblöcke, als hanfene Seile, welche bekanntlich von der Nässe hart werden, weil der Theer sie gleichsam mit einer Rinde überzieht. Jetzt bringt man die Kokosbaststricke für die Papiermacher nach Europa. Sie gebrauchen dieselben statt der hanfenen Seile, um darauf die Bogen zum Trocknen aufzuhängen. Dazu sind sie vorzüglicher zu gebrauchen als alles andere Strickwerk, weil sie biegsamer sind und nicht abschmutzen. Man zieht sie aus Holland und von Kopenhagen. Aus den holzigten Schalen der Kokosnüsse werden in großer Menge kleine Dosen, Knöpfe, Kreuze, Rosenkränze, Stockknöpfe, Löffel, Messergriffe, ꝛc. gedrechselt. Die trocknen Schale liefern uns die Portugiesen. Sie werden in Frankreich zu Dieppe, bei uns aber zu Fürth, Nürnberg und Karlsbad häufig verarbeitet. Die Knöpfe aus diesen gehören zum Luxus der Matrosen. Die aus der Kokosnuß gedrechselten

Digitized by Google

Sachen haben eine braungelbe, etwas marmorirte Farbe, so wie eine große Festigkeit und schöne Politur.

Aus dem Kern der Kokosnuß preßt man das vortreffliche Kokos- oder Palmöl, das nicht nur zur Speise, sondern auch für die Lampen sehr wichtig ist. Es macht daher in Indien einen bedeutenden Handelszweig aus, wovon unter andern die Insel Java sehr viel exportirt. Wenn die Blumenscheide der Kokospalme früh eingeschnitten wird, so erhält man daraus einen angenehmen trinkbaren Saft, Suri oder Palmenwein genannt. Durch destilliren mit Reiß, Syrup und Wasser, einen Arak. Auch einen Zucker kocht man aus diesem Safte, welcher den Namen Lontarzucker oder Jagra führt.

Kokosnuß, s. Kokos.

Kolderkraut, s. Gauchheil.

Kolje, im Handel auf Bergen, und überhaupt in ganz Norwegen, eine Sorte Dorschfisch, woraus Rundfisch und dergleichen bereitet wird.

Kolopdonium, s. Colophonium.

Koloquinten, s. Coloquinten.

Kompositionssteine (böhmische), aus Glasfluß verfertigte Steine, welche ehedem die in der Stadt Turnau in Böhmen befindlichen Steinfabrikanten und Steinschneider allein lieferten, die aber jetzt auch von Schwäbischgemünd und andern Orten zu Markte kommen. Man hat davon extrafeine Karmesirsorte, No. 1. bis 8.; dergleichen ovalrunde, Hütel, Rauten, größere, ovale, Stämpel, granatfärbige Herzel; wie auch beim Holzfeuer oder Lampenfeuer gedruckte, von verschiedenen Farben. Alle werden bei 100 Dutzend gehandelt; s. Glasflüsse.

Komthureiweine, s. Cyprische Weine.

Konserven s. Conserven.

Kopal, s. Copal.

Korallen, s. Corallen.

Korathes, Korotes, sind grobe und starke Katune, welche die Franzosen von Surate und Pondichery zum Verkauf brachten. Sie halten 2/3 Stab in der Breite, 3/3 oder 2/3 Stab in der Länge, und werden zu Hals- und Kopftüchern verbraucht.

Korb, Körbe, fr. corbeille, bekanntlich Behälter, worinn allerlei trockene Waare aufbewahrt und verpackt wird. Die Korbmacher verfertigen dieselben und zwar entweder von geschälten oder ungeschälten, ganzen od. gespaltenen, weidenen und ähnlichen Ruthen. Nach ihrem verschiedenen Gebrauch sind es Tragkörbe, Waschkörbe, Bleichkörbe, Marktkörbe, Handkörbe, Weinkörbe oder Flaschenkörbe, u. s. w. Besondere Arten sind z. B. die indianischen Kleiderkörbe, welche die Nordamerikaner aus Sumpfrohr, das sie in Späne schneiden, und bunt bemalen, verfertigen. Diese sehen sehr artig aus, und kosten selbst auf der Stelle einige Dukaten das Stück. Ferner die pariser Konfektkörbe, welche von mancherlei Gestalt geflochten, schön bemalt und verziert sind. Die französischen Bannettes sind von Kastanienholz geflochten, und werden zum Verpacken verschiedener Waaren angewandt.

Korduan, s. Corduan.

Kork, Pantoffelholz, Sohlenholz, (Suber), fr. le liége, ist die dicke, leichte und schwammige Rinde der Korkeiche, (Quercus suber) die in Italien, Spanien, Portugal und in den südlichen Provinzen Frankreichs häufig angetroffen wird. Spanien besonders hat an diesen Bäumen einem dem Lande sehr vortheilhaften Ueberfluß, da diese bei Alhama, Zaffaraya und Cuerro in ganzen Wäldern wachsen. Der Baum hat eine graue Rinde, welche von selbst spaltet, und sich vom Holze trennt, wenn man sie nicht sorgfältig einsammelt. Um dies zu bewerkstelligen, wird der Baum in die Länge gespalten. Alsdann kann man die Rinde leichter abschälen, welche ins Wasser gelegt, am Feuer getrocknet, und mit großen schweren Steinen platt gepreßt wird. Man schält die Korkbäume alle vier Jahre bis auf die dünne innere Rinde; sie schwitzen dann einen zähen Saft aus, der sich an der Luft verdickt, und in 4 bis 5 Jahren eine neue Korkrinde bildet. Man bringt diesen Artikel in Blättern oder Scheiben von Barzellona und Bourdeaux, so wie auch von Faro in Portugal nach Hamburg, Bre-

Digitized by Google

men und andern Seestädten. Der franz. Kork ist weißlich; der spanische aber schwärzlich oder dunkelbraun; letzterer wird auch noch einmal so hoch im Preise gehalten, als jener. Je weniger Risse und Sprünge man darin wahrnimmt, und je leichter und dicker er ist, desto besser. Er wird größtentheils zu Korkstöpseln, wovon die großen bei Tausend, die feinern aber bei Hundert gehandelt werden, verkauft. Auch nimmt man ihn zu Fischgarnen, ꝛc.; die Schuhmacher nehmen ihn zum Unterlegen. In Hamburg, Bremen, Stettin, Berlin, Breßlau ꝛc. macht man sehr viele Korkstöpsel. Das Tausend kostet etwa 4 Groschen. Wenn man die Korkstöpsel mit geschmolzenem Wachs und Talg, die man zu gleichen Theilen gemischt hat, tränkt, so widerstehen sie selbst ätzenden Säuren. Die innerste Rinde des Korks gebrauchen die Gerber, um damit ihr Leder steif und hart zu machen. Aus den kleinen zu Kohlen gebrannten Stücken des Korks bereitet man eine schwarze Farbe, die unter dem Namen Spanischschwarz bekannt ist. Man bringt übrigens den Kork in Ballen von 100 Pfund, mehr oder weniger, zum Handel. Gewöhnlich sind die Ballen nur mit Stricken kreuzweis zusammengebunden, zuweilen auch in Matten eingeschlagen.

Korkrapp, in Holland der Staubkrapp, die beste Sorte dieser Waare; s. Färberröthe.

Korn, Getreide, fr. le grain. Hierunter werden besonders Weizen, Roggen, Gerste und Haber verstanden. Man theilt diesen Artikel in Sommer- und Winterfrucht ein. Es ist eine Waare, die zur Nahrung der Menschen überall unentbehrlich, folglich ohne Aufhören gangbar und wichtig bleibt. Von ihrem Mangel oder Ueberfluß hängt die Bevölkerung und der Wohlstand, oder das Elend und die Dürftigkeit eines Landes ab. Der Zustand aller Staaten in Europa, in Ansehung ihres Kornbaues, ist ungefähr folgender. England führt eine beträchtliche Menge aus; dieser Staat hat seinen Getreidebau und seine Volksmenge durch die guten Folgen der Freiheit, die man da dem Getreidehandel seit dem Jahr 1689 zugestand, sehr vergrößert. Deutschland hat, wie Frankreich, auch wohl noch mehr, einen großen innern Handel mit Getreide; es hat viele Provinzen, die reichlich Kornfrüchte bringen, und wieder solche, die arm an Kornerzeugniß sind. Der Türkei mangelt es nie an Korn, doch verkauft dieses Land nur wenig davon. Spanien fehlt es in manchen Jahren daran; es verkauft nie von seinem Korn an die Fremden. Die Einwohner der verschiedenen Länder auf der afrikanischen Küste verhandeln Getreide in Menge. Polen ist gesegnet mit Korn, aber darum doch nicht reich. Rußlands südliche Provinzen sind damit zum Ueberfluß versehen, können aber den nördlichen nur mit Mühe etwas aushelfen. Schweden erndtet Weizen in Schonen; die übrigen Provinzen bringen nur Roggen, und die mitternächtlichen gar kein Getreide. Obgleich einige von Dänemarks Provinzen, z. E. Hollstein, das Land an der Eyder, ꝛc. viel Getreide bauen, so liefert doch das ganze Königreich, im Durchschnitt genommen, nur wenig. Schottland noch weniger, Die ehemaligen österreichischen Niederlande bauen Korn zur Genüge. In Italien ist die Gegend um Rom unfruchtbar. Das Bolognesische gibt Brod im Ueberfluß. Die Venezianer hatten wenig Getreidebau; sie versorgten sich von Konstantinopel, aus Ungarn, Dalmatien, ꝛc. Mayland ist das gelobte Land in Absicht auf die Kornerndten. Sicilien ist ungemein fruchtbar an Getreide aller Art, und führt ausserordentlich viel davon aus. Neapel ist schon nicht so fruchtbar. Das Piemontesische wird für eines der besten Kornländer gehalten. Savoyen ist arm an Getreide. So auch die Schweiz; dieses Land hier bringt nur wenig Weizen hervor. In Europa sind heutigestages, Polen, Rußland, Mecklenburg, Flandern, Brabant, Zeeland, Frießland, Ostfrießland, Pommern, das Magdeburgische, England, Sicilien und das Mayländische, so wie auch Ungarn die Länder, welche den übrigen fast immer Getreide ablassen können. Nordamerika, besonders Pensyl-

Digitized by Google

vanien, Neu-York, Virginien und Maryland, liefern eine erstaunliche Menge Weizen, Haber u. andere Arten Getreides. Die Nordamerikaner führen ihre Kornwaaren vornehmlich nach den westindischen Inseln, den engl. Kolonieen, nach Spanien, Portugal, Frankreich und Holland aus. Der vorzüglichste u. stärkste Markt für alle Arten der Kornwaaren war immer Holland, das dieselbe allen handelnden Nationen zuführte und sich wieder von andern zuführen ließ. In diesem Lande war gewisser Maaßen das Vorrathshaus, woraus sich alle nahe und ferne Völker entweder bei eintretendem Mißwachs oder bevorstehendem Kriege und dergleichen mit dem Nothwendigen versorgten. Unter den holländischen Städten und Seehäfen, die den Getreidehandel in vorzüglichem Grade treiben, sind Amsterdam, Rotterdam, Grönigen, Dordrecht, Delft, Enkhuisen, Hoorn und Schiedam die ansehnlichsten. An der Ostsee und im Norden von Europa treiben Archangel, St. Petersburg, Riga, Reval, Libau, Danzig, Elbing, Königsberg, Stralsund und noch einige andere ein äusserst ausgebreitetes Verkehr in Kornwaaren, besonders nach Schweden, Dänemark, Holland, Spanien, Portugal, Frankreich und Italien. In Deutschland liefern das Herzogthum Magdeburg, das Halberstädtische, Ostfriesland, Thüringen, Sachsen, ꝛc. sehr viel Getreide zur Ausfuhr. Italien zieht die benöthigte Kornwaare aus Sicilien, dem Mayländischen, und von Fiume, Triest, Ankona, Danzig, aus der Maremma in Toskana, aus Holland, Zeeland und der Levante. Die größten Kornmärkte in diesem Lande sind zu Genua, Ankona, Termini, Girgenti, Tarent, Trani und Barletta. Die Schweiz versorgt sich mit Korn zu Brod aus dem Mayländischen und aus Schwaben. Frankreich ließ nicht nur aus der Ostsee Getreide kommen, es führte auch vieles von der barbarischen Küste, aus der Türkei und aus Nordamerika ein. Ungarn wird mit Recht für die Brodkammer von Oesterreichs weitläuftigen Staaten angesehen. Es versieht nicht nur die nahe herumliegenden, sondern auch die entfernten Länder mit seinem Ueberflusse. Man rechnet, daß jährlich Millionen Metzen Getreide aus Ungarn ausgeführt werden. Archangel und St. Petersburg schicken insonderheit viel Roggen nach Lübeck, Hamburg, Holland und Schweden; Weizen nach Lübeck, Grosbrittannien, ꝛc. Beide handeln ihre Kornwaaren nach Tschetwert. Danzig liefert zum Handel eine sehr große Menge Weizen aus Polen; dergleichen gemengten, welcher etwas geringer und wohlfeiler, als die erste Sorte ist; dergleichen rothen, der noch geringer ausfällt; und endlich Weizen aus dem Stadtgebiet, welches die schlechteste Sorte unter allen den vorigen ist. Die gedachten Getreidearten werden bei Lasten von 60 Scheffel gehandelt. Ausserdem verschifft auch Danzig sehr viel Roggen, Gerste, Haber und Braumaiz, welcher letztere Artikel aber da bei Lasten von 90 Scheffel verkauft wird.

Königsberg führt Weizen von vielerlei Gattung aus; hierunter ist der beste mehr gelb als roth, dabei wohl getrocknet. dieser ist zum Verschiffen nach wärmern Gegenden am tauglichsten, weil er dem Verderben weniger unterworfen ist, als die andern Arten. Halbalter und halbfrischer, oder untermengter Weizen, ging besonders nach Frankreich. Frischer Weizen ist eine Sorte, die etwas weniger im Preise steht, als jene. Endlich getrockneter weisser Weizen wird aus Polen zugeführt, und steht höher im Preise, als die andern Sorten Von Roggen gibt Königsberg ebenfalls verschiedene Gattungen. Die beste hat große hellgelbe, mehlreiche, wohl getrocknete und reine Körner; sie kömmt aus Weißrußland. Der polnische ist zwar auch rein, trocken und grobkörnigt, doch aber nicht so schön von Farbe, wie jener. Auf diesen folgt eine ungetrocknete Sorte, die grob von Korn, gut von Farbe, aber gemeiniglich etwas unrein ist. Amts- und Bauernguth ist ungefähr jener gleich, und wird besonders nach Dänemark verschifft. Für die geringste Sorte hält man die, welche aus Insterburg und Tilsit

eingebracht wird. Die Bauern sammeln sie ein. Man verbraucht diesen Roggen zum Branntweinbrennen. Von der königsberger Gerste sieht man das Nähere unter dem Artikel Gerste. Alles Getreide wird zu Königsberg und Memel nach Lasten von 27 Tonnen, 56 1/2 neuen Scheffeln, 240 Vierteln oder 960 Metzen gehandelt. Die königsberger Last ist 8 2/3 Procent leichter, als die hamburger. Archangel verschifft besonders sehr viel Roggen nach Hamburg; Weizen nach Barzellona, Amsterdam, Lissabon, 2c. Vom dasigen Tschetwert, so wie auch von dem St. Petersburger, geben 16 eine russische Last, und 16 1/2 Tschetwert treffen mit der Last zu Hamburg überein.

Stralsund und Greifswalde schicken häufig allerlei Getreide nach Frankreich, England, Schweden, Spanien, Lübeck und Bremen. Stralsund sendet insonderheit viele Schiffsladungen Malz in die Fremde. Bremen führt vorzüglich Roggen aus. Zu Anklam, Greifswalde 2c. hat die Last 32 Tonnen, jede zu 3 Scheffel; und nach dieser Last, als dem sundischen Maaße, wird in dieser Gegend meist alles in Kauf und Ladung bedungen. Die stralsundische Getreidelast ist um 18 1/3 bis 4/5 Procent leichter als die hamburgische. Hamburg treibt einen sehr wichtigen Kornhandel nach Portugal, Holland, Frankreich, 2c.; ausserdem gibt auch schon seine lebhafte Schifffahrt u. Schiffsrheederei täglichen Anlaß zu einem großen Verbrauch von Getreide. Die Sorten, welche da den stärksten Abgang finden, sind mecklenburgsche Gerste, vorländische Sommer- und Wintergerste, Haber von der Eider und aus Ostfriesland, so wie auch Hadeler und Störsfutter, russischer trockener Roggen, vorländischer ditto; weisser und gelber Weizen von der Eider, mecklenburgscher ditto 2c. Alles Getreide wird zu Hamburg bei Faß und Himten gemessen, und nach Lasten von 60 Faß gehandelt. Eine Last Weizen, Roggen und Erbsen hat 3 Wispel, 30 Scheffel, 60 Faß und 120 Himten. Ein Faß Weizen wiegt 86 Pfund, Roggen 81, Gerste 68, Malz 63, Haber 52 Pf. m. o. w. Emden in Ostfriesland verschifft insonderheit Gerste und Haber nach Holland, Frankreich, Westphalen und Bremen; Weizen und Roggen schon viel weniger, und zwar meistens nach Holland. In Frankreich treiben vorzüglich Marseille, Nantes, Havre de Grace, Bourdeaux und noch einige Seeörter einen wichtigen Getreidehandel nach auswärtigen Gegenden. Zu Marseille wird das Korn bei Charges, Emines und Civadiers gehandelt. Eine Charge Weizen oder Roggen hat 4 Emines oder 32 Civadiers; die Charge des guten Weizens wiegt 300 dasigen oder 245 Pf. Markgewichts m. o. w. Die Charge Haber hat 6 Emines oder 48 Civadiers; 20 1/2 marseillsche Charges sind beiläufig einer hamburger Last gleich. Zu Nantes handelt man den Weizen bei Tonneaux von 2200 bis 2300 Pfund im Gewicht; den Roggen von 2100 bis 2200 Pfund; die Gerste eben so; aber den Haber bei Tonneaux von 1800 bis 2000 Pf. Zu Havre de Grace nach Boisseau, der an Weizen 60 Pf., an Roggen 55, an Gerste 50, und an Haber nur 40 Pf. enthält.

In Spanien hat vorzüglich Barzellona einen starken Handel mit Kornwaaren. Es führt ein: viel Weizen aus Seeland, von Ankona, aus Languedok, Bretagne und Nordamerika; andere Getreidesorten aus Sicilien, von Volo, Salonichi, 2c. Das Korn wird da bei Quarteras und Cortas gemessen. Eine Salma hat 4 und eine Carga 2 1/2 Quarteras; eine Quartera 12 Cortas. 46 1/2 Quarteras zu Barzellona treffen beiläufig mit der hamburger Last überein. In Italien treiben, ausser den obengenannten Plätzen, auch Livorno, Catania, Sciacca und Licata, einen wichtigen Kornhandel. Genua verschifft viel Korn, und läßt viele hundert Ladungen feinen Weizens von Termini, Girgenti, Taranto in Sicilien, aus Seeland, 2c., Roggen von Ankona und aus der Maremma kommen. Hartkorn (grano duro) zieht es von Termini, Girgenti und anderwärts her. Das Korn wird zu Genua nach Mina, Quer-

Digitized by Google

ti und Gambette gemessen. 27 Mine sollen eine Last zu Hamburg geben.

Sicilien verschifft jährlich eine ausserordentliche Menge Kornwaaren, besonders Weizen und Gerste, nach allen Gegenden in Italien, nach Frankreich, ꝛc. Man rechnet, daß die Insel alle Jahre im Durchschnitt ein paar Millionen Dukaten für Getreide löst. Die feinste Gattung des sicilianischen Weizens, welche im Lande Tuminia genannt wird, verbraucht man meistens auf der Insel selbst. Die gröberen und harten Sorten, Frumento forte, auch grano rosso e duro, vertragen die Schifffahrt besser, halten sich länger, und werden daher von den Fremden am stärksten gesucht. Noch eine bessere Gattung heißt auf der Insel grano gentile, auch Roccella od. Riccella und Majorca; diese steht etwas höher im Preise, und wird ebenfalls stark ausgeführt. Die Salma oder Getreidelast ist hier von zweierley Inhalt, nämlich Salma grossa, die 16 Tomoli hält, und Salma generale nur 12. 183 Tomoli treffen beiläufig mit der hamburger Last überein. Zu Amsterdam wird eine Kornlast ungemahlen auf 24 Orhoft, gemahlen aber auf 25 gerechnet.

Beim Befrachten der Schiffe rechnet man die Last Weizen um 10 Procent schwerer, als eine Last Roggen; nach diesem letztern Maaße bestimmt man gewöhnlich die Trächtigkeit der Schiffe u. Fahrzeuge. Die Last Haber rechnet man 20 Procent, und die Last Saat 10 Procent leichter, als Roggen. Die Eintheilung der Kornlast zu Amsterdam ist diese: 1 Last hat 21 3/5 Tonnen, 27 Mudden, 36 Säcke, 108 Scheepel, 432 Vierdevaat; und 1 Tonne Korn hat 1 1/4 Mudde, 1 2/3 Sack, 5 Scheepel, 20 Vierdevaat oder 160 Koop. Vom schwersten und besten Weizen wiegt ein solcher amsterdamer Sack 137 1/2 Pf., vom Roggen aber 130 4/5 Pf. Gemeiniglich rechnet man da, daß die Weizenlast wiege 4100 bis 4900 Pf.; Roggen 4000 bis 4500 Pf.; Gerste 3200 bis 3500 Pf., u. s. w. Nach dem Gewicht der gedachten Säcke pflegt man in Holland die meisten Körner, welche da bei Last zu so und so viel Goldgulden gehandelt werden, zu verkaufen. Die Käufer probiren die Waare an der Kornbörse durch Hülfe der Wagschaale und eines Probirgewichtes, und auf diesen Umstand richten sie ihr vorzügliches Augenmerk, indem davon der Vortheil oder Nachtheil des Käufers abhängt. Das kleinste Korn, sowohl vom Roggen als Weizen, ist durchgängig am schwersten, gibt das meiste Mehl, und ist für die Bäcker das vortheilhafteste. Es wird auch deswegen auf den Märkten am theuersten bezahlt. Die Gegenden in Holland, welche den besten Weizenboden haben, sind Zeeland, Frießland, Bovenland u. Voorland. Die vorzüglichste Art ist der seeländische Weizen, er wird auch am meisten geschätzt. Seine Körner sind mehr weiß als rot, schön von Ansehn, und dick; der Sack wiegt gewöhnlich 128 bis 132 Pf. holländ. Troigewicht. Der frießländische und Bovelandsweizen ist nicht so schön und schwer; der Sack hält auch nur 124 bis 128 Pf. im Gewicht. Der voorländische wird in weisse und röthliche Sorte unterschieden. Die letztere schätzt man höher, als die erstere, weil ihre Körner mehlreicher und schwerer ausfallen. Es gibt aber solchen voorländischen Weizen, wo der Sack nur 120 bis 122 Pf. wiegt; und so findet sich wieder anderer, der 128 bis 129 Pf. im Gewicht hält. Uebrigens kommt bei dieser Waare auf ein richtiges Augenmaas, auf gehörige Beurtheitung und gründliche Erfahrung sehr viel an. Der Getreidehändler, dem es an diesen Eigenschaften mangelt, und der nicht auf alle Weise gegen Schaden und Bevortheilung auf seiner Hut ist, wird unmöglich lange bestehen können. Beim Messen des Getreides wird eine besondere Vorsicht erfordert; weil der Käufer, der es nicht recht versteht, ansehnlich zu kurz kommen kann. Der Unterschied bei der Messung kann 9 bis 10 Procent betragen. Zu Danzig wird der Scheffel mit 4 Schaufeln voll gehäuft, und hernach abgestrichen. Was die Gattung der Waare betrifft, so muß man solches Korn wählen, das trocken, gut von

Farbe, rein, nicht vom Wurm oder von der Hitze beschädigt ist. Man muß auch überhaupt alles Getreide in luftigen, saubern und trockenen Orten aufbewahren, und es von Zeit zu Zeit umstechen lassen. Die Versendung des Getreides zur See muß man am rathsamsten in der gemäßigten Jahrszeit, nämlich im März, April, September und Oktober thun oder thun lassen. Auch wird der vorsichtige Spekulant kein anderes, als solches Korn, das wenigstens ein Jahr schon in den Speichern gelegen hat, kommittiren. Ist kein solches auf dem Platze zu haben, und das erst vor kurzem geerndtete muß eingeladen werden, so ist die Vorsicht durchaus nothwendig, daß man den vierten Theil vorher dörren läßt, man mag die Körner lose ins Schiff schütten oder in Säcke füllen lassen. Endlich kann aber noch alles Getreide, das sich auf der Reise erhitzt hat, wenn es gleich schon zu einem gewissen Grade von Gährung übergegangen ist, gerettet und wieder gut gemacht werden, wenn man es gleich bei der Ankunft in trockene und lüftige Speicher bringen, in dünne Lagen von höchstens einem Fuß hoch aufschütten, und mit hölzernen Schaufeln oftmals umstechen läßt. Man glaubt noch hie und da, daß der auf diese Weise behandelte Weizen oder Roggen zur Nahrung der Menschen untauglich sey; allein dieses ist ein Vorurtheil. Das Seewasser kann wohl dem Getreide eine schädliche, vielleicht unverbesserliche Eigenschaft mittheilen, allein, wenn die Gährung blos durch die Wärme verursacht ist, so wirkt sie nichts, was der thierischen Oekonomie der Menschen, die das Getreide hernach genießen, nachtheilig seyn könnte.

Kornblumen, (Flores Cyani) fr. l'aubifoin, bluet, die ausgezupften und ausgetrockneten Blumen von einem allgemeinen höchst beschwerlichen, ausschweifend wuchernden Unkraute auf unsern Getreidefeldern, welches jedem bekannt ist. In den Gärten hat man auch gefüllte, fleischfarbene, citrongelbe und purpurrothe Kornblumen. Die Blumen werden zur Medizin u. zum Blaufärben gebraucht.

Kornbranntwein, s. Branntewein.

Kornelbaum, Kornelkirsche, s. Cornelbaum.

Kornnägelein, s. Raden.

Kornrosen, s. Klapperrosen.

Korn (türkisches), Mays türkischer Weizen, indianisches Korn, (Zea Mays L.) fr. blé de Tourquie, froment d'Inde, eine Gattung Getreide, die nicht nur in Dalmatien, Slavonien, Italien und andern Gegenden von Europa, sondern auch in Nordamerika gebaut wird. Man gebraucht sie zu Brod, zur Stärke, zu Zucker, zur Fütterung des Geflügels und anderer Thiere. Man wendet auch das Mehl u. die Grütze davon an, welche statt der Hirse in Milch oder Fleischbrühe gekocht wird.

Korsaki, eine besondere Art kleiner Füchse in den südlichen Wüsteneien des mittlern Asiens. Im Winter verändert das Thier an den meisten Theilen seines Leibes die gelben Haare in graue. Die Kirgisen, Tunguſen und andere Steppentataren geben sich vorzüglich mit dem Fange dieser Thiere ab; nach Orenburg werden jährlich gegen 40 bis 50000 solcher Felle gebracht.

Kortschaar, s. Stockfisch.

Kossenbladen, eine Art grobes Zeug, das die Holländer nach Afrika führen, und da beim Sklavenhandel absetzen.

Kostwurzel, (Costus dulcis, Radix costi odorati) eine Wurzel aus Ostindien und Brasilien, die man in länglichtrunden, dicken Stücken, welche äusserlich wie Burbaum aussehen, zum Handel bringt. Sie sind etwas hohl und porös, auch krumm gewunden, dabei hart und zerbrechlich. Ihr Geschmack ist scharf, gewürzhaft, und etwas bitter; der Geruch angenehm, wie der von der Violwurzel; die Farbe weißlichtgrau. Die Materialisten unterscheiden sie gemeiniglich in mehrere Gattungen; sie haben eine feine Art, die sie ächten Costus, Costus verus, nennen; ferner süße Kostwurzel, und bittere. Eigentlich aber erhält man sie doch nur von einerlei Gewächs, nämlich von der Pflanze, die in Brasilien Paco

Coatinga, und in Ostindien Ponvo genannt wird; der Unterschied mag blos darin bestehen, daß die anfänglich süßen Wurzeln durch das Liegen einen andern Geschmack annehmen. Beim Einkauf muß man die frischen, dichten, schweren Wurzeln wählen, die vom Wurm nicht angefressen sind. Sie werden in der Medizin zur Stärkung des Magens, wider Nervenzufälle, u. s. w. angewandt.

Kourbarillholz ein sehr schweres festes Holz von dem Hülsenbaume (Hymenaea Courbaril) in Westindien, besonders in Brasilien, Virginien ꝛc., aus dessen Stamm, vornehmlich aus dessen Wurzel, das Animeharz fließt.

Kowris, s. Kauris.

Krachporcellan, eine Art chinesisches Porcellan, welches immer sehr grau ist, mit vielen Rissen in der Oberfläche, die bis in die Masse hineindringen. Zur Verbergung dieses Fehlers macht man es mit mancherlei Farben buntscheckig, wodurch es seinen Werth und Ruf erhielt. Es ist nicht durchsichtig, klingt nicht, zerbricht sehr leicht; hält aber vorzüglich gut im Feuer aus.

Krackmandeln, Krachmandeln, fr. amandes de dames, amandes fragiles, cassantes, heißen im Handel die Mandeln in weichen Schalen, die uns Frankreich und Italien liefern. Zu Amsterdam gibt man auf den Korb oder die Kabasse Krackmandeln, welche unter 200 Pf. im Gewicht hält, 8 Pf., auf die bis 250 Pf., gibt man 10 Pf., und bis 300 Pf., 12 Pf. Tara. Man verkauft die Waare mit 2 Procent Gutgewicht und eben so viel Abzug für prompte Bezahlung.

Kraftmehl, Amidam, weisse Stärke, wird Centner- und Tonnenweise gehandelt. Zu Hamburg gibt man auf die Tonne 16 Pf. Tara, und ausserdem 1 Procent Gutgewicht; s. Amidon.

Krähenaugen, (Nuces vomicae) fr. noix vomiques, sind grauweisse, mit seidenhaften Haaren besetzte, plattrunde, auf der einen Seite etwas vertiefte, zähe und hornharte Kerne in der Größe eines hamburger Schillings, die sich in dem weissen Marke einer fleischigten, glatten, gelben, leicht zerbrechlichen Frucht befinden, welche 12 bis 15 derselben in sich schließt. Der Baum, welcher sie in Ostindien trägt, wächst vornehmlich auf der Insel Ceylon und an der malabarschen Küste in Menge, und soll der Beschreibung nach in allen seinen Theilen die beträchtlichste Bitterkeit haben. Er ist bei den Kräuterkundigen unter dem Namen Caniram oder Malus malabarica bekannt. Die Krähenaugen werden jetzt mehr zur Vertilgung des Ungeziefers und etlicher schädlichen Thiere, als zur Arznei gebraucht. Sie gehören unter die bittersten Produkte des Pflanzenreichs. Sie sind verschiedenen Thieren tödtlich, und können es, nach Beschaffenheit der Umstände, auch den Menschen selbst seyn. Die Apotheker und Aerzte nehmen jedoch zuweilen in verschiedener Absicht eine Vorbereitung damit vor; sie reinigen nämlich die Krähenaugen von ihrer haarigen Bedekkung, trocknen sie weiter, und rösten sie gelinde, damit sie mürber werden, und sich, statt daß man sie vorher raspeln mußte, nun besser zu Pulver stossen lassen. Durch diese Bearbeitung, mittelst welcher man, wenn sie zu weit getrieben wird, die Krähenaugen leicht brandig machen, oder ihr Grundwesen zerstören kann, werden sie ihres zarten, flüchtigen, scharfen und narkotischen Wesens beraubt, und zum Gebrauch tüchtig gemacht. Man muß beim Einkauf solche Kerne wählen, die frisch, und nicht wurmstichig oder verlegen sind. Sie kommen über Marseille, Livorno und London zum Handel, und zwar in Säcken von 100 Pfund und darüber.

Das Holz vom Krähenaugenbaum ist ein sehr festes, dichtes und schweres Holz, ohne Geruch, welches mit einer feinen runzlichten, rauhen und kastanienbraunen Rinde umgeben ist, und von den Inseln Solor, Celebes und Timor, wenn sein nervenschädlicher Duft gut ausgezogen ist, nach den holl. ostindischen Faktoreien gebracht wird. Hier muß es noch manche Jahre liegen, und

Digitized by Google

in zwei- drei- bis 6zölligen und fußdicken Stücken auswittern, ehe es zum Arzneigebrauch angewendet werden darf. Es hat besonders in Ostindien als Medizin seine Anwendung.

Krampfstahl, Butscherstahl, englischer, schwedischer und deutscher Stahl in Stangen von 9/16 Zoll Breite, 3/8 Zoll Dicke, und 6 bis 8 Fuß Länge, von welchem Messerklingen verfertigt werden, die scharfschneidend, zähe, stark und doch dünn vom Blatte sind. Das Dutzend Stangen hält 70 bis 80 Pf. am Gewicht. s. Stahl.

Kranewett, s. Wachholder.

Krapp, s. Färberröthe.

Krasch, heißen im russischen Handel die gemusterten Tischzeug-Leinen, welche von St. Petersburg häufig ausgeführt werden.

Krauseisen, dünnes, mit dem Zainhammer überecks geschmiedetes Stangeneisen, an dem man die Schläge des Hammers wahrnehmen kann. Es dient zu Nägeln und zu andern kleinen Eisenarbeiten.

Krebse, fr. écrevisse, sind bekanntlich weichschalige Wasserthiere, mit gegliedertem Körper, wovon es vielerlei Arten gibt. Man unterscheidet sie in Flußkrebse, Hummer od. Seekrebse, in große Seekrebse ohne Scheeren und mit langem Körper, in Seekrebse mit breitem Körper, in englische Seekrebse, Beutelkrebse, kleine Taschenkrebse, die entweder gekocht oder einmarinirt zum Handel kommen, u. s. w. Hummer liefert insonderheit Stavanger in Norwegen bei ganzen Schiffsladungen nach Holland und England.

Krebsaugen, oder eigentlich Krebssteine, (Oculi cancrorum, Lapides cancri, Calculi cancrorum) fr. oeil ou pierre d'écrevisse, sind harte, blätterige, weisse, zirkelrunde, auf der einen Seite erhabene, auf der andern aber vertiefte natürliche Steine, die sich in den Krebsen an beiden Seiten des Magens aus einem milchigerdhaftschleimigen Safte zu gewisser Jahrszeit erzeugen. Sie sind einer Erbse groß, auch wohl drei- bis viermal größer, und werden nur von den Fluß- oder Teichkrebsen genommen. Man erhält sie aus Polen, Preussen, Litthauen, dem Brandenburgischen, und vornehmlich aus der Ukraine, bei ganzen Frachtwagen voll. Man gebraucht sie in den Apotheken, und handelt sie bei Pfunden.

Krebsblumen, Krebskraut, s. Scorpionkraut.

Kreide, Kreidenerde, (Creta,) fr. la craie, eine weisse lockere Kalkart, die folglich, wie alle kohlensaure Kalkarten, mit Säuren aufbrauset. Man findet sie in Deutschland, Frankreich, Italien, Spanien, England, Dänemark, ꝛc. Ihr Gebrauch ist zum Schreiben, Zeichnen, Färben, Malen, Uebertünchen, und zu mancherlei Manufakturarbeiten. Das meiste von diesem Artikel liefern England und Dänemark. Diese schicken viele hundert Schiffsladungen davon, als bloßen Ballast, nach unsern Seestädten, insonderheit nach Hamburg, Stettin, Bremen, ꝛc. Frankreich zieht seine Kreide aus Champagne. Kreide von Briançon ist eine weiche Steinart oder Farbenerde, die dem Talk ziemlich ähnlich, aber nicht so blätterigt und auch härter ist. Es gibt davon zweierlei Sorten, nämlich eine weisse und eine grüne. Die eine und die andere wird zum Fleckausmachen der Zeuge und Tücher, und von Schneidern, Tapezirern und Nähterinnen zum Zeichnen, ꝛc. angewandt. Man zieht sie aus den Kreidegruben in Brianconnois in der ehem. Provinz Dauphine. Eine feinere Kreide ist die von Bologna im ehem. Kirchenstaate, welche ausserordentlich fein, zart und leicht ausfällt. Man nimmt sie besonders zum Putzen des Silberzeuges, und die Maler gebrauchen sie unter ihre Farben. Wir erhalten sie von Triest. Spanische Kreide nennt man den Speck- oder Topfstein. Ehemals gebrauchte man auch die Kreide in den Apotheken unter den absorbirenden Pulvern, allein jetzt nimmt man an ihrer Statt Austerschaalen. Die Waare wird im Großen bei Schiffspfunden gehandelt.

Schwarze Kreide, schwar-

Digitized by Google

zer Kreideschiefer, Zeichenschiefer (Argilla oder Humus nigrica) ist eine mit Erdharz durchdrungene Thonart, von Farbe graulich oder bläulich schwarz, sehr weich und matt. Man findet sie um Osnabrück, Nürnberg, im Baireuthschen, in Italien, Spanien, Frankreich ꝛc. Sie dient vorzüglich zum Zeichnen, auch zur schwarzen Farbe auf Holzwerk und zum Malen. Sie läßt sich aber nicht gut mit Oel vereinigen u. folgt dem Pinselstriche nicht überall. Im Feuer verliert sie ihre schwarze Farbe, wird roth und kann dann als Rothstein gebraucht werden.

Kreidenglas, s. Glas.

Krempeln oder Kardetschen, fr. la carde, peigne, la droussette, etoqueresse, repasseresse, ploquereuse, plaqueresse, eine Art Kämme, die zum Auseinanderziehen der Wolle und Baumwolle gebraucht werden. Da auf diesen Werkzeugen in den Wollen- und Baumwollmanufakturen mit die Feinheit des Garns und der daraus verfertigten Waare beruht, so hat der Fabrikant alle Ursache, sich um deren Güte und Werth genau zu bekümmern. Man gibt unter den Krempeln den englischen den Vorzug; auf diese folgen die holländischen, nürnberger, und die voigtländischen, zu welchen man seit einiger Zeit auch die in Göttingen verfertigten rechnen kann. Es gibt verschiedene Gattungen von Krempeln, welche sich durch die Menge ihrer Zähne, und durch die Dicke des Draths, woraus sie gemacht sind, von einander unterscheiden, und alsdann Reiß- oder Brechkämme, Kratzen oder Krempelkämme, Schrobeln und Kniestreichen genannt werden. Die Zähne kommen dabei zuvörderst in Betracht. Die Reiß- oder Brechkämme haben die wenigsten Zähne oder Häkchen; die Kratzen oder Krempeln haben deren mehrere, die Schrobeln oder Kniestreichen aber die größte Anzahl Zähne, und sind die allerfeinsten.

Der Drath zu den Reißkämmen ist von der Sorte Nro. 2 und 5., bei den feinen aber Nro. 3. und 4. Die Kratzkämme zur feinern, und die Kardetschen zur gemeinen Wolle, werden von Nro. 5. verfertigt; die Schrobeln zur feinen von Nro. 6. und 7.

Die Anzahl der Zähne verändert sich nach der Dicke des Draths. In Brechkämmen findet man 40 bis 50 Zähne in jeder Reihe, in Schrobeln 50 bis 60, und die Anzahl der Reihen beläuft sich auf 60 bis 80; daher pflegt man sie auch nach der Anzahl Zähne 40er, 50er, 60er, 70er und 80er zu nennen. Was die Form der Zähne betrifft, so müssen sie insgesammt nach einerlei Winkel gebogen seyn, doch so, daß sie nicht gerade stehen, sondern einwärts gebogen sind.

Das Bret der großen Krempel oder Kardetsche ist 10 bis 11 Zoll lang und 6 Z. breit; es wird dazu gutes trockenes Holz erfordert, damit es sich nicht werfe. Die Seite, worauf das Leder geheftet wird, muß ein wenig konver od. gebogen seyn, damit das Leder, durch welches die Zähne gehen, immer gespannt bleibe. Es gehört zu den Krempeln gut gegerbtes Leder von jährigen Kälbern, oder schwaches Rindsleder, welches mit der Art von Krempeln nach ihrer Bestimmung eine verhältnißmäßige Stärke hat.

In Hinsicht der Form der Zähne müssen die Haken bei einer großen Krempel ein Drittel vom ganzen Zahne ausmachen. Unrichtig sind die, wo der Haken in der Mitte sitzt; mit diesen kann die Wolle nicht so gut ausgezogen werden. Ein langer Haken biegt sich auch leicht beim mindesten Drucke wieder gerade.

Was die kleinen Streichen betrifft, so unterscheidet man sie in Krempeln zur Kette und zum Einschlage. Ihre Länge ist 10 Zoll; die Breite beträgt bei denen zur Kette, 2 1/2, bei denen zum Einschlage 3 Zoll. Ihre Breter sind auf beiden Seiten glatt.

In Göttingen werden Krempeln und Kardetschen von dem Nadelmacher Johann Christoph Meyer verfertigt, und 1 Paar grobe und feine Schrobeln für 27 Mariengroschen (1 fl. 24 Kreuzer) 1 Paar feine und mittlere Kniestreichen zu 24 Mgr. (1 fl. 12 kr.) verkauft. Die feinsten Sorten ausländischer Krempeln

liefern Holland und England; auch zu Nürnberg, Aachen und Zwickau werden gute Sorten verfertigt.

Krempelmaschinen, Kratzmaschinen sind Maschinen, worauf jetzt in den Wollen- und Baumwollenmanufakturen mit großer Ersparniß von Zeit das Krempeln verrichtet wird. Sie bestehen größtentheils aus Walzen, die mit Krempeln besetzt sind. Diese Walzen stehen durch Scheiben u. Schnüre oder durch gezahnte Räder und Getriebe mit einander in Verbindung, und werden mittelst Kurbeln mit Menschenhänden oder durch Wasserräder oder durch Dampfmaschinen in Bewegung gesetzt. Die Walzen nehmen das Material (Wolle oder Baumwolle) selbst zu sich; eine führt es der andern zu u. die letzte wirft es, nachdem es gut gekrempelt ist, von selbst in einen Kasten, wenn es nicht sogleich die Spinnmaschine zu sich aufnimmt. Der Engländer Arkwright war der Erfinder dieser Krempelmaschinen. Heutigestages gibt es nicht blos in England, sondern auch in Berlin, in Wien ꝛc. eigne Fabriken, worin die Krempelmaschinen für die Wollen- und Baumwollenmanufakturen verfertigt werden.

Kremserweiß, heißt eine vorzügliche Sorte Bleiweiß, welche zu Krems in Unteröstereich verfertigt, u. insonderheit von Malern, Staffirern und andern stark verbraucht wird. Der Artikel geht häufig nach Frankreich; s. Bleiweiß.

Krepon, Krepun, ein ganz wollenes, gekrepptes, aber ungeköpertes Zeug, bei dem die Kettenfäden viel draller zusammengedreht worden sind, als die Einschlagfäden. Man legt das Zeug, wenn es vom Stuhle kommt, in siedendheisses Wasser, wovon es kraus zusammenläuft, und diese Form auf immer fortbehält. Es wird auf einem zweischäftigen Stuhl, wie Etamin und andere ähnliche glatte, ungemusterte und ungeköperte Zeuge, gewebt. In Frankreich, England, Holland, in der Schweiz zu Zürich, Bern, St. Gallen, Schafhausen, Basel, u. s. w. verfertigt man es besonders stark, und bringt es häufig zum Handel. Die von Zürich, unter allen die stärksten, sind 3/8 pariser Stab breit, und gegen 26 Stab lang. Man bringt sie in Schwarz oder Weiß zu Verkauf. Letztere, die hernach auf verschiedene Weise gefärbt werden, besonders in Aechtroth, Feuerroth, Violett, Blau, u. dgl. werden in Frankreich, Spanien, Italien, u. s. w. zu Kleidungen der Kardinäle, Bischöffe, Prälaten, Magistratspersonen, Damen ꝛc. verbraucht; die schwarzen aber finden in Klöstern, bei Traueranlegungen, u. s. w. ihre Anwendnng. Für ganz Frankreich ist die Niederlage der zürcher Krepune zu Lyon. Einige Schweizer, die in dieser Stadt sich niedergelassen haben, lassen die Waare im Großen aus den Fabriken ihres Vaterlandes kommen, halten davon ansehnlichen Vorrath, und versorgen damit die Länder in der Nähe und in der Ferne.

Zu Amiens webt man weisse mit Garn durchschossene Krepune, die 1/2 Stab 1 Zoll breit und 22 Stab lang sind. Ihre Kette enthält 35 Aufzüge, jeden von 12 Fäden. In Languedok und besonders zu Castres webt man eine Art leichter Krepone, die nur wenig gekreppt sind. Sie halten gerade 1/2 Stab in der Breite, und werden zu Sommerkleidungen der Frauenzimmer gebraucht. Man färbt sie auch auf mancherlei Weise. In Flandern, insonderheit zu Ryssel und Tourcoing, werden auch leichte Krepone von verschiedenen Farben gemacht, die theils Streifen haben, theils glatt sind. Die Waare wird fast ganz und gar nach Spanien geschickt. Die von Tourcoing sind sehr feiner Art, 3/8 Stab breit und 48 Stab lang. Die ryßler hingegen sind viel gröber; einige halten 3/8, die andern 7/16 Stab in der Breite; ihre Länge ist wie die der vorgenannten Sorte.

Englischen Krepon nennt man in Frankreich einen jaspirten Etamin, halb Seide und halb Wolle, der ein wenig gekreppt ist, und besonders zu Amiens, Alencon und Angers verfertigt wird. Die Krepons von Bagneres, Campan, Aste und Gerde, sind von verschiedener Feine und Breite. Es

gibt ihrer, die 3/4, und auch solche, die 7/8 Stab breit sind. Das Gewebe wird in allen benachbarten Provinzen, von Bayonne an bis nach Toulouse hin, und in ganz Guyenne häufig zu Kleidungsstücken verbraucht. Besonders nimmt man es in Frankreich zu Schleiern und Floren für die Frauenzimmer. Die weissen und schwarzen dienen zu Klosterkleidungen. In den wärmern Ländern, besonders in Spanien und Italien, gebraucht man das Zeug häufig zu Kleidungsstücken mancherlei Artz ein gleiches geschieht auch in Nordamerika. Crépon d'Italie, heißt in Frankreich der seidene Kreppflor welcher in Italien unter dem Namen Crespi ritorti bekannt ist. Crépon des Indes, ist ganz seidener Flor, oder vielmehr eine Gattung glatter, auch gelb oder blaustreifiger Soesjes.

Krepp, Kreppflor, ein florartig gewebtes, sehr durchsichtiges, seidenes Zeug, ganz aus roher Seide verfertigt wie man sie von den Kokons abhaspelt. Man läßt die Seide vorher auf der Winde oder auf dem Rade nur etwas drehen. Der Krepp wird auf einem zweischäftigen Stuhle gewebt, so wie Gaze, Flor, Etamin und andere ähnliche Zeuge, die keinen Köper bekommen. Es gibt gekreppten und auch glatten Krepp, doppelten und einfachen, breiten und schmalen. Wenn das Zeug vom Stuhle kommt, so färbt man es entweder schwarz, oder, wenn es weiß werden soll, so legt man es auf die Bleiche, und richtet es hernach mit Gummiwasser zu.

Alle diese Sorten Krepp werden zum Leidtragen oder zur Trauer gebraucht, und zwar die glatten zur halben, die gekreppten aber zur tiefen Trauer. Sowohl diese als jene haben verschiedene Breiten, welche durch Nummern, die von 2 zu 2 steigen, bestimmt werden. Sie gehen von Nro. 2. bis auf 36., so daß es in allen 18 Sorten gibt. Nro. 2. ist die allerschmälste; hierauf folgen Nro. 4. 6. 8. 10. 12. 14. 16. 18. 20. 22. 24. 26. 28. 30. 32. 34. und 36., welche letztere unter allen die breiteste ist. Den besten und feinsten Kreppflor liefert Bologna, unter dem Namen Crespo, zum Handel. Der weisse führt den Namen Velo oder Schleier. Die schmalen Sorten Kreppflors liegen in vierfachen, die breiten aber in doppelten Stücken oder Rollen, die man Packeter nennt. Jedes Stück enthält 52 bis 55 leipziger Ellen. Das bologneser Maas, welches oben auf dem Papier bemerkt ist, zeigt das Ellenmaas des Ganzen an, und an jedem Coupon oder der Rolle ist das Maas wieder besonders aufgeschrieben. Man sieht daraus, wie viel bologneser Brazze das Stück gemessen hat, ehe das Zeug gekreppt worden, folglich eingelaufen ist. Die Waare kommt in Kisten von 80 bis 100 Stück zum Handel. Die Schweiz liefert in großer Menge allerhand Sorten Kreppflor zum Handel.

Zu Lyon und Avignon macht man glatte Kreppflore, ganz von Seide, und 1/2 Stab breit, die man auch seidene Etamine nennt, und die von Frauenzimmern zur Trauer angewandt werden. Diese sind in Stücken von 80 bis 82 pariser Stab.

Kresse, s. Brunnenkresse.

Kreuzbeere, fr. la baie de bourgépine, ist die Frucht des Kreuzbeerstrauchs, (Rhamnus catartious) eine bekannte Staude, die bei uns fast allenthalben angetroffen wird. Sie erreicht in einem feuchten, lockern Boden die Höhe und Stärke eines mittelmäßigen Bäumchens. Die Beeren werden im September reif, sind rund von Gestalt, haben die Größe einer starken Erbse, dabei eine glänzend grüne Farbe und einen grünen Saft. Das gelbliche, schön seidenhafte, mit einem rothen Kern versehene Holz von den stärkern Stämmen, das nach dem Ebenbaume eines der stärksten und härtesten ist, auch sich sehr gut glätten und fein bearbeiten läßt, gibt, nebst der Wurzel und den Masern, die schönsten Fournirungen, und läßt sich zu verschiedenen saubern Drechslerarbeiten sehr gut anwenden. Die Früchte von diesem Gewächse haben einen wichtigen Nutzen in der Färbekunst. Die noch unreifen Beeren, wenn sie im Julius und August gesammelt und getrocknet worden sind, geben, nachdem man sie mit Wasser ausgekocht, und die Lauge mit

Weinstein und Zinn, das in Königswasser aufgelöst ist, vermischt hat, auf Wolle eine dauerhafte gelbe Farbe. Der gelbe Maroquin wird ebenfalls damit gefärbt. Wenn man sie nach völliger Reife im Monat September mit Alaun zerstößt, den Saft auspreßt, und diesen in Schweinsblasen an einem warmen und trockenen Orte aufhängt, so erhält man das sogenannte Saftgrün, welches von Illuministen und Miniaturmalern verbraucht wird. Auch die Kattundrucker gebrauchen den Kreuzbeerensaft zur gelben Farbe. Läßt man die Beeren überreif werden, und sammelt sie erst im November ein, so bekommt man einen Saft, der dunkelpurpurroth färbt, und auf Wolle, Seide, Leder und Kartenpapier zu gebrauchen ist. Ausserdem kann man auch die innere frische und grüne Stammrinde zum Gelbfärben, getrocknet aber zu einer braunrothen Farbe benutzen.

Kreuzbaum, (Palma christi,) fr. la paume, palme de christ, le ricin, auch Wunderbaum, römische Bohnen, (Ricinus africanus) ein Gewächs, das bei uns jährlich in Gärten gesäet wird. Die Blätter davon werden manchmal, aber doch nur selten, in der Medizin gebraucht. Die Samen oder Körner, welche man insgemein Zackenkörner nennt, purgiren heftig, daher sie ebenfalls nur selten angewandt werden. Das daraus gepreßte Oel, (Oleum ricinum) findet in Apotheken Verbrauch.

Kreuzblech, fr. la tole, le fer blanc, die größte und stärkste Art sowohl des schwarzen als auch verzinnten Blechs, wovon die größte Großkreuzblech, die kleinere aber Kleinkreuzblech heißt. Jene ist 15 Zoll lang und 11 1/2 Zoll breit; diese nur 1 Fuß lang und 9 Zoll breit.

Kreuzblume (Polygala). Von diesem Artikel kommen, ausser der Senegagattung, noch im Droguereihandel vor: a) die gemeine Kreuzblume, (Polygala vulgaris, L.) mit kammförmigen Blumentrauben, krautartigen, einfachen, niederliegenden Stämmen, und gleichbreiten, lanzettförmigen Blättern; eine fortdauernde Pflanze, die auf trocknen Wiesen wächst. Das Kraut sammt der Wurzel ist medizinalisch. b) Die bittere Kreuzblume, (Polygala amara, L.) mit ährenförmigen Blumentrauben, ziemlich aufrechtem Stamme und größern umgekehrt eyrunden Wurzelblättern, wie Buchsbaumblätter, ist eine ausdauernde Pflanze, die in bergigten Gegenden wächst. Dieses Kraut hat einen starken bittern, auf der Zunge lang anhaltenden Geschmack. Die Wurzel ist dünn, in viele zaserichte Aeste getheilt, holzicht, auswendig gelbgrau, inwendig weißlich. Auch von dieser werden Kraut und Wurzel zur Medizin gebraucht.

Kreuzkraut, Baldriß, (Senecio, Erygerum, Carduncellus,) fr. la crucianelle, wächst bei uns hie und da wild, so wie auch in den Zwiebel- und Krautgärten, um altem Gemäuer, u. dgl. Die Blätter sind kreuzweis zerschnitten, woher das Kraut jenen Namen bekommen hat. Das Kraut sammt den Blumen wird innerlich und äusserlich in der Medizin gebraucht.

Kristall, fr. le cristal, heißt im Allgemeinen jede mineralische Substanz, deren Theile so mit einander verbunden sind, daß sie einen regelmäßig gebildeten Körper ausmachen. Die vorzüglichste unter den Kristallarten ist der sogenannte Bergkristall, welcher in Böhmen, Ungarn, der Schweiz, Tirol und andern gebirgigten Gegenden in Menge gefunden wird. Dieser ist oft so schön von Feuer, daß nur noch die Härte fehlt, wenn er dem Diamant nicht völlig gleicht. Es gibt wasserklare, so wie auch gefärbte natürliche Kristalle; die letztern werden Amethyste, unächte oder Rauchtopase, u. dgl. genannt. Der meiste Bergkristall, der geschliffen und verarbeitet wird, kommt aus Böhmen und der Schweiz. Er wird vorzüglich zu Waldkirch und Freiburg, so wie auch zu Rheinfelden im Vorder- oder schwäbischen Oesterreich, nicht minder zu Karlsbad und Turnau in Böhmen geschliffen, und fabrikmäßig bearbeitet. Man macht daraus Kleider- Stock- und Hemdeknöpfe, Kelche, Pettschafte, Kirchenzierrathen, Wand-

Digitized by Google

und Kronleuchter, Vasen, Urnen, Flakons, und hundert andere schöne und artige Sachen. Diese Waare findet in ganz Europa starken Vertrieb. Die Schweiz hat in mehrern Gegenden treffliche Kristallgruben. Im Gamorberge des Rheinthals und bei Gestinen im Kanton Uri, finden sich solche; im Grimselberge im berner Kanton bricht dieser Artikel in Stücken von 7 bis 8 Centner; hiervon gehet sehr viel nach Italien. Bei Osnabrück am Schinkelberge und am sogenannten Penterknappe findet man Kristalle, die denen von Bristol nichts nachgeben; die größten sind oft 2 bis 3 pariser Linien, oder wohl gar 1/2 Zoll dick, fast immer sechseckigt, und oben beinahe regelmäßig zugespitzt. Sie ritzen wie sie gefunden werden, in Glas, daher sie gepülvert zum Spiegelglasschleifen, so gut wie der Diamant-Sand, gebraucht werden können. Wenn sie gehörig geschliffen sind, so widerstehen sie dem Abnutzen und dem Blindwerden sehr; auch verschwinden sie nicht im Feuer, wie der Quarz. Bei Honerode, und in andern Orten der Grafschaft Lippe, werden ebenfalls solche Kristalle gefunden. Man nennt sie da Schaumburgische Diamanten. Sie werden jetzt zu Cassel, ꝛc. sehr sauber geschliffen, in Gold und Silber gefaßt. Man verfertigt Geschmeide für Damen ꝛc. daraus. Man bereitet auch in den Glasfabriken glasartige Kristalle, die den ächten sehr ähnlich sehen. Diese werden aus Kiessand, Potasche, Weinstein, Salz, Salpeter, Kreide, Hüttenrauch und Braunstein verfertiget; s. Glas.

Kristallglas, s. Glas.

Kronenblech, fr. la tole à la couronne, nennt man die feinsten Bleche einer Hauptart, weil sie, über dem Zeichen des Hammerherrn auch noch eine Krone führen.

Kronenglas ist ein in England, Frankreich und Italien bereitetes Glas, welches zu großen runden Scheiben geblasen wird, deren Durchmesser oft einige Schuh beträgt. Aus England kommt ein bläulichtes und gelbliches Kronenglas zu uns, wovon ersteres zu Scheiben der Elektrisirmaschinen angewandt wird.

Kronengold, fr. le bas or, heißt das geringhaltige, bis zum vierten Theil legirte Gold.

Kronrasch, Kronsersche ist ein leichtes geköpertes wollenes Zeug, dessen Kette aus sechsstückiger Waschwolle, der Einschlag aber aus dreistükkiger Streichwolle besteht. Es wird wie alle geköperte Zeuge gewebt, eine Stunde gewalkt, auf der rechten Seite geraubet, hernach gefärbt, dann in Rahmen ausgespannt und geschoren, endlich gepreßt. Es dient zur Kleidung gemeiner Weibsleute.

Kropffische, fr. poisson ostracé, eine Art Heringe, die man im Plattensee und in der Samosch in Ungarn häufig fängt.

Kropfwurz, s. Engelsüß.

Krulltaback, Kraustaback, s. Taback.

Krummholzbaum, kleine Alpenkiefer, Mughofichte, Zunderbaum, Legföhre, Lackholz, Grünholz (Pinus montana, Pinus silvestris montana, Pinus Mughos), eine kleine niedrig wachsende Fichtenart auf den Gebirgen der Schweiz, Tirols, Würtenbergs, Ungarns ꝛc., welche ein weisses Holz, sehr viele Harzröhren und ein flüssiges Harz hat, welches freiwillig aus den Spitzen der Zweige ausschwitzt, in Gläsern gesammlet und unter dem Namen des Ungarischen Balsams verkauft wird; s. auch Krummholz-öl.

Krummholz-öl, Templinöl, (Oleum templinum,) fr. l'huile de pin de montagne, ist das balsamische flüßige Oel von der ungarischen Mughofichte, (Pinus sylvestris Mugho) s. Krummholzbaum. Der Balsam oder das Oel schwitzt von selbst aus den Spitzen der Zweige, und wird in untergesetzte Flaschen aufgefangen, oder auch mit Fleiß aus den Zweigen gepreßt. Es hat eine gelbgrüne Farbe, einen angenehmen Geruch, und scharfen öligten Geschmack. Es dient besonders äusserlich bei verletzten Sehnen u. Nerven; auch die Viehärzte gebrauchen es häufig gegen flüßige Geschwüre des Viehes.

Digitized by Google

Kruydbeniervven, im holländischen Handel die Materialwaaren.

Küchengeschirre, s. Gesundheitsgeschirre.

Küchensalz, s. Salz.

Küchenschell (schwarze), (Pulsatilla nigricans, Anemone pratensis, L.) fr. la coquelourde, poulsatille, das Kraut von einer ausdauernden Frühlingspflanze, die auf sonnereichen unfruchtbaren Feldern in Deutschland, z. B. in Niedersachsen, in Oberösterreich, ꝛc. wächst, und für die Apotheken gesammelt wird. Der Blumenstiel derselben ist mit einer Hülle versehen; die Blumenblättchen sind an der Spitze zurückgebogen, und die Blätter doppelt gefiedert. Alle ihre Theile, wenn sie nur etwas gekäuet werden, haben einen höchstscharfen und brennenden Geschmack. Selbst beim Zerschneiden des frischen Krauts empfindet man ein Beissen in der Nase, auf der Zunge, auf den Lippen und im Munde. Sie dient wider Krankheiten der Augen und verschiedene andere Gebrechen. Sie schafft bei vielen Kranken Nutzen, wo andere Mittel vergebens angewandt werden. Die Apotheken haben davon das abgezogene Wasser und den Extrakt.

Kufferleinwand, toile de coffre, eine Art flächsener Leinwand, welche zu Evreux und Louviers in der ehem. Normandie gewebt wird. Sie ist ziemlich fein, und man verbraucht sie besonders zu Hemden. Ihre Breite ist 7/8, die Länge aber 60 bis 70 Stab. Sie wird meistentheils durch die Kaufleute zu Rouen nach Spanien und dessen Kolonien ausgeführt. Ihre Form ist in Falten eines Viertelstabs. Die von Evreux führt oben das Wappen des Bouillonschen Hauses, die von Louviers aber ist mit einem gekrönten L bezeichnet.

Kugelgummi, s. Senegalgummi.

Kugellack, s. Lack.

Kukuruz, in Ungarn, Slavonien und Dalmazien, der türkische Weizen. Er ist besonders in Slavonien sehr gemein. Hier findet man oft Stämme von Kukuruz, die 4 oder 5 Aehren treiben, und wo in jeder Aehre 600 bis 700 Körner liegen. Das Gewächs schießt auf 6 oder 7 Fuß in die Höhe. Das Mehl wird sowohl von Menschen genossen, als auch häufig zur Viehmast genutzt.

Külloströmlinge, eine Abart des Clupea harengus L., die kleiner und zarter ist, und bei Reval und unweit des baltischen Ports im Herbst gefangen wird. Sie haben einen weichen Rückgrad, der mit dem Fleische zugleich gegessen werden kann. Man macht sie mit Gewürz und Salz ein, und verfährt sie in ganzen, halben und Viertel- oder Sechszehntel-Tonnen.

Kullen, in den Nordländern, der Schellfisch, (Gadus Aeglefinus), auch Hyse oder Ise in Island. Er wird nicht allein frisch verzehrt, sondern auch getrocknet und als Klippfisch bereitet zum Handel gebracht. Wir erhalten ihn von Kopenhagen.

Kümmel, (Cuminum, Corum carvi), fr. le cumin, sind Samenkörner, von welchen verschiedene Arten zum Handel gebracht werden. Die gebräuchlichsten darunter sind: der alicantische und neapolitanische, so wie auch der maltheser, welcher in großen Ballen nach unsern Seestädten gebracht wird. Der stärkste Verbrauch ist in Polen, Litthauen und Rußland, wo man diese Körner als Würze unter das Brod nimmt. Die Landleute ziehen auch häufig den Branntwein darüber ab. Auf diese drei folgt der englische, nordische, deutsche und polnische sogenannte Brodkümmel. Der polnische ist der geringste und wohlfeilste. Alle Sorten ohne Unterschied müssen so viel möglich rein und ohne Staub seyn. Man thut diese Körner an die Suppen, Brühen, und Speisen, mengt sie unter das Brod, den Käse, zieht Branntwein darüber ab, macht Oel daraus ꝛc. In Apotheken wird sowohl der Same als das Oel zur Stärkung des Magens, zum Erwärmen, ꝛc. angewandt. Zu Amsterdam gibt man auf den Ballen Kümmel, wenn er mit Stricken gebunden ist, 12 Pf. Tara; ist er aber blos, nur 6 Pf.; er wird mit 2 Procent Gutgewicht und eben so viel Sconto gehandelt. Der schwarze Kümmel, Karbe, (Nigella), wächst ebenfalls auf den Feldern, und wird in Mäh

ren, zu Erfurt in Thüringen, ꝛc. häufig gebaut. Man braucht dieſe eben ſo wie die vorigen Sorten. Dieſer Same iſt klein, dreieckigt, länglicht an dem einen Ende abgeſtumpft, etwas zuſammengepreßt, und ſchließt in einer hochſchwarzen, mit ſchräglaufenden Runzeln bezeichneten Rinde ein graulichtes, öligtes Mark ein. Er riecht rubicht, gewürzhaft, und ſchmeckt wegen ſeiner Rinde, ſcharf, welche Schärfe jedoch durch das Oeligte des Kerns ſich zuezt unter dem Kauen verliert. Man bedient ſich ſeiner zur Würze der Speiſen, und baut ihn auch im Hannöverſchen, wo ihn die Leute Tout-épice nennen. Zu Hamburg wird der malteſer Kümmel mit 5 Pf. Tara per Sack und 1 Procent Gutgewicht verkauft; der engliſche Kümmel mit 2 Pf. Tara für den Sack, und eben ſo viel Gutgewicht.

Kümmerlingkraut, ſ. Dill.

Kunigundenkraut, Waſſerdoſt, Hirſchdoſt, Waſſerhanf, (Eupatorium cannabinum, Eupatorium adulterinum, Hepatorium, Conſolida cervina, Conſolida aquatica, Herba Cunigundae, Cannabina aquatica), franz. l'eupatoire d'Avicenne, gehört unter die großen und dauerhaften Staudengewächſe, die einen feuchten, lockern, ſchattigten Wieſen- und Schlammgrund lieben, und in den Eisbrüchen und Niederungen, an den Wieſen, Gräben, Dämmen und Rändern der Moräſte, Teiche, Seen und Bäche mit den langen faſerigten Wurzeln ſehr um ſich greifen, und daſelbſt auch im Eiſe und unter Waſſer ſtehen können. Die Pflanze wird auf ihrer ſtarken Wurzel 2, 3 u. mehr Fuß hoch. Die Stengel ſind viereckig, rauh und braunroth von Farbe, die Blätter anſehnlich, dunkelgrün, zuſammengeſetzt, lang geſpitzt, gefingert und gezackt, auch ungemein ſcharf und bitter von Geſchmack. Die Apotheken führen davon die Blätter und das blühende Kraut. Je friſcher dieſe Pflanze iſt, und je mehr man zu rechter Zeit die aufbrechenden Blumen mit darungergebraucht, deſto ſtärker iſt ihre Wirkung, die ſich beſonders im Stärken und Eröffnen äuſſert. Sie wird auch als Wundkraut angewandt.

Kunſchruten, ſ. Genſt.

Kunſtwaaren nennt man die Produkte der ſchönen Künſte, wie Statüen, Büſten, (von Metall, Gips, Stein, Thon, Holz ꝛc.) Gemälde, Kupferſtiche u. dgl.

Kupfer, (Cuprum) fr. cuivre, das von den Scheidekünſtlern mit dem Zeichen ♀ bemerkte unedle Metall, welches das Hauptmaterial zu einer groſſen Anzahl zum Theil ſehr wichtiger Fabrikate abgibt. Es iſt hart, dabei braunroth von Farbe, läßt ſich ſowohl hämmern, als gießen und ſtrecken. Gediegen Kupfer iſt, weil man es nur ſelten antrifft, für den Handel von keiner Bedeutung. In Aſien liefern Java, Japan und andere Länder eine große Menge dieſes Metalls. Da führen es größtentheils die Holländer aus. Europa iſt mit Kupferbergwerken vorzüglich geſegnet. Die wichtigſten Gruben beſitzen Ungarn, Schweden, Norwegen, Deutſchland, Spanien und Rußland. Man rechnet, daß allein Ungarn jährlich über 30,000 Centner gewinnt. Die beträchtlichſten Werke ſind zu Dognaska, Saska, Torgos, Schmölniz, Neudorf bei Gölnitz, das einſiedler und ſchwedler Werk in der zipſer Geſpannſchaft, zu Liberen in der Soler, ꝛc. Nächſtdem iſt zu Schwatz in Tyrol ein beträchtliches Kupferwerk, das jährlich einige tauſend Centner ſchönes Erz liefert. Auch in Steyermark zu Sekau, Turnach, Radmar, Kohlwang, Eblern und Schladming, in Böhmen zu Joachimsthal, Graslitz, Kupferberg, Kuttenplan und Böhmiſch-Neuſtadt wird viel gewonnen.

Schweden liefert eine auſſerordentliche Menge Kupfer zum Handel. Seine wichtigſten Kupferwerke ſind zu Fahlun und Neukupferberg (Kjusnaksberg). Man rechnet, daß beide zuſammen jährlich 9000 bis 10,000 Schiffpfund Kupfer liefern. Ein großer Theil davon geht nach unſern Seeſtädten, beſonders Hamburg und Lübeck, wie auch nach Holland, Frankreich, Portugal, ꝛc. Frankreich hat Kupfergruben zu St. Bel und in den Pirenäen; ſie geben aber nur Schwarzkupfer.

England hat reiche Kupfergruben in

der Grafschaft Kornwall, welche stark bebaut werden. Darunter ist das Bergwerk zu Actonhill vorzüglich stark im Betriebe. Norwegen gewinnt in den beiden Stiftern Christiania und Bergen sehr viel Kupfer; die wichtigste Grubenanstalt ist zu Roeraas bei Drontheim. Das norwegische Kupfer wird im Handel dem schwedischen und deutschen gleichgeschätzt, und gern verarbeitet. Unter den deutschen Kupferbergwerken sind die bei Goslar und Lauterberg auf dem Harze, bei Gadelsheim im Waldeckschen, Thalitter im Darmstädtischen, Riegelsdorf in Hessen, bei Sangershausen in der Grafschaft Mannsfeld, Rothenburg an der Saale, und bei Freyberg in Sachsen, die wichtigsten. Einer der stärksten Märkte für diese Waare ist zu Hamburg und Amsterdam. Hamburg läßt eine erstaunliche Menge Kupfer aus Schweden, Norwegen, vom Harz, ꝛc. kommen, und nachdem es auf seinen Mühlen und Hammerwerken Böden, Platten, Kessel, Becken und andere Sachen und Geräthe daraus hat verfertigen lassen, so wird die Waare wieder nach Frankreich, Spanien, Portugal, Italien, Amerika, Westindien, Afrika, ꝛc. verfahren. Der stärkste Absatz ist zu Cette, Montpellier, Havre de Grace, Rouen, Bourdeaux, Amsterdam, Rotterdam, Ostende, Lissabon, Oporto und Barzellona. Das schwedische Kupfer wird in unterschiedliche Arten eingetheilt. Neu-Bergschlag heißt dasjenige welches aus den neuen Bergwerken gewonnen ist. Es ist etwas wohlfeiler als Alt-Bergschlag, aber auch härter und schwerer zu verarbeiten. Plattenkupfer gebraucht man zum Dachdecken, zu Rinnen, u. dgl. Kupferböden werden besonders nach Frankreich in die Grünspanfabriken geschickt. Münzplatten wurden vor einigen Jahren stark nach Portugal ausgeführt; so auch Böden zum Gebrauch der Zuckermühlen in Brasilien. Kupferne Kessel und Töpfe gehen in großer Menge nach Ost- und Westindien, der afrikanischen Küste, den Seestädten der verschiedenen Staaten in Europa u. s. w. Man zieht diese Waare aus der ersten Hand von Stockholm, Gothenburg, Kopenhagen, der k. k. Bergwerks-Produkten-Verschleisdirektion zu Wien, Triest und Fiume, der hannöverschen Bergwerksadministration, den Häusern zu Hamburg, welche die hanöverischen Bergwaaren in Kommission haben, z. B. das Haus Martin Dorner, Hermann Conrad Schaer, Rudolph Amsinck; oder von den Oberfaktoren zu Goslar. Uebrigens ist das ungarische Kupfer zum Vermünzen geschickter, als das schwedische; das letztere aber wird wieder von den Kupferschmieden lieber verarbeitet. Das aus Steyermark ist zum Drathziehen sehr gut, das ungarische aber schon nicht. Beim Messingmachen taugt auch nicht jede Art Kupfer zu jeder Sorte Galmey. Der schlesische Galmey wird in Schwedens Messingbrennereien gebraucht; der limburgsche in den stollberger, frankfurter und namurschen Anstalten. Ungarisches Kupfer laßt sich gut mit dem englischen Galmey verbinden; schwedisches wieder mit polnischem.

Die Güte des Kupfers besteht darin, daß es im Feuer nicht leicht für sich in Fluß geräth, sondern nur glüht; daß auch unter dem Hämmern so wenig als möglich davon abschiefert, und in die Böden und Platten keine Risse oder Löcher kommen. Dasjenige was nun abspringt, findet seine eigene Anwendung, und hat besondere Namen. Das Grobe, Dünne, Schieferigte wird Kupferschlag, was feiner und dünner ist, Kupferbraun genannt. Noch genauere Untersuchungen der Güte lassen sich nur durch die Handgriffe der Scheidekünstler, mittelst saurer Auflösungen, bewerkstelligen. Wenn das Kupfer vielmal im Feuer gewesen ist, und die gröberen Theile davon geschieden worden sind, so nennt man es Rosettkupfer; dieses ist das reinste und lauterste.

Die sogenannten Stock- oder Gesätzkessel von Kupfer stecken einer in dem andern, so, daß in einem solchen Satze große und kleine enthalten sind. Das Sortiment steigt von einem Pfund bis auf 20 im Gewicht. Die Waare kommt in großen länglicht viereckigen Körben zum Handel. Fundos, oder

Digitized by Google

Bodenkupfer, sortirt von einem Pfunde bis auf 50 Pfunden, ist zu Casserolen oder Pfannen, zu Stürzen und Deckeln der Kochtöpfe, und ander Küchengeräthe zu gebrauchen. Kupferplatten sind 3 1/2 Fuß breit und 4 Fuß lang. Man macht daraus Kessel für die Färber und Bierbrauer, Waschkessel und Badewannen, Platten zum Kupferabdruck und Formen für die Kattundrucker ꝛc. Das Sortiment geht von 12, 15, 20, 30, 40, 50 bis auf 60, 70 und 80 Pfund.

Schwedische Münzplatten, sind keine viereckigte Kupferplatten, so dick als drei überlegte Konventionsthalerstücke; sie halten gegen 5 1/2 Pf. im Gewicht. In den vier Ecken ist eine Krone eingegraben. Diese Art ist die beste, weichste und dehnbarste unter allen rothen Kupfersorten, daher bedient man sich derselben am liebsten zu solchen Kesselschmiedearbeiten, die eingeklopft werden sollen, und ein vorzüglich reckbares Metall erfordern. Wir erhalten aus Schweden auch eine Art rothes Kupfer, welches nur uneigentlich den Namen Rosettkupfer führt; dies ist noch so, wie es von dem ersten Guß kommt, und gar noch nicht geläutert. Es ist in großen runden Broden, die 1 1/2 Zoll dick sind. Es wird gemeiniglich in den Münzhäusern zum Legiren der bessern Metalle genommen, und in Frankreich zu Liards und Deniers vermünzt. Auch in den Arsenälen und Gießereien verbraucht man es.

Norwegisches Kupfer ist seiner mehrern Härte wegen zum Gießen der Artilleriestücke ungemein tauglich; doch kommt es im übrigen weder dem schwedischen, noch auch dem ungarischen in der Güte gleich. Das goslarsche Kupfer unterscheidet man in sogenanntes gutes Kupfer und in Krätzkupfer. Beide Sorten sind sehr wohl zu gebrauchen, die letztere aber ist um ein paar Thaler wohlfeiler, wird auch am stärksten gesucht. Man bringt auch Kupfer von Salee auf der barbarischen Küste nach Frankreich, Holland, ꝛc. zum Handel. Dieses ist in platten Broden oder Kuchen, die etwa 10 Pfund im Gewicht halten. Das japanische Kupfer in Stäben wird bei der holländ. ostind. Kompagnie in Kavelings von 4 bis 5000 Pfund bei 100 pf. mit einem Procent Gutgewicht gehandelt. Das peruanische Kupfer ist in Broden von circa 120 Pfund, und wird zu Cadix bei Quintal zu so und so viel Pesos gehandelt; dieser Artikel ist keinen Ausfuhrgefällen unterworfen.

Rohkupfer heißt in den Hüttenwerken die metallische Masse, welche von der Schlacke abgesondert worden, und in Scheiben gebracht ist. Dieses Kupfer wird in kleinen Stücken nachher noch sieben bis achtmal geröstet. Ist dieser Kupferstein, wie man ihn nennt, genug geröstet, so wird er nochmals zur Röste gebracht, und die Schlacke davon geschieden. Was übrig bleibt, ist Schwarzkupfer; dieses wird auf die Seigerhütten geliefert, und da wird Kupfer und Silber von einander geschieden. Es ist alles in großen runden Scheiben, die etwa 1/2 Elle im Durchschnitt, und 3/4 Zoll in der Dicke halten. Erst, wenn das Metall gefrischt, geseigert, noch einmal gedarrt und so weiter zubereitet worden ist, wird es endlich gahr, und dann ist es von Schlacken völlig gereiniget. Alsdann ist es Kaufmannsguth, und wird in runden Scheiben abgezogen. Geseigert Kupfer ist gewöhnlich spröde, und bricht leicht; daher es blos zum Legiren der Münzen, oder allenfalls zu groben Messinarbeiten gebraucht wird.

Alt Kupfer nennt man allerhand alte Kessel, Pfannen, Handgefäße, kleine Kufen, Schwenkkessel, Kochtöpfe, Becken, Leuchter und andere Küchengeräthe von Kupfer oder Messing, die zerbrochen, durchlöchert, in Stücken geschlagen oder abgenutzt sind, so daß man sie nicht mehr gebrauchen kann, sondern wieder eingeschmolzen werden müssen; so wie auch die Abfälle und Abschnitzlinge von den Kupferschmiedarbeiten. Dieser Artikel wird entweder eingeschmolzen, oder zum Löthen der Kupfersachen gebraucht. Man bringt ihn Fässerweise zum Handel.

Kupfer gibt das Material zu den Glocken, Bildsäulen und Stückgießereien, den Tomback- Pinchbek- Prinz-

Digitized by Google

metall- leonischen Tressenfabriken und unzähligen Arbeiten der Kupferschmiede, Geld- und Rothgiesser, Gürtler, Schwertfeger, Zirkelschmiede, Instrumentenmacher ꝛc. ab. Die Glockenspeise wird aus Kupfer, Zinn, Messing und Wißmuth zusammengesetzt. Tomback und viele andere ähnliche Kompositionen entstehen aus Kupfer und Zink. Die Münzer und Goldschmiede gebrauchen das Kupfer, um Gold und Silber damit zu tingiren, oder den feinen Metallen einen Zusatz zu geben. Die Kupferstecher gebrauchen es zu ihren Platten, um Zeichnungen hinein zu stechen, und zu ätzen. In der Glasmacherkunst wird oxydirtes Kupfer zu verschiedenen Farben gebraucht.

Die Waare wird zu Hamburg bei Schiffpfunden, in den Kupferwerken aber bei Bergcentnern verkauft; sie ist entweder in ganzen Fässern von 10, oder halben von 5 Centner im Gewicht.

Arcokupfer, nennt man Sorten Kupfer, die den Galmey zwar annehmen, aber den Hammerschlag nicht aushalten, sondern davon in Stücken springen, und daher zu Gußwaaren gebraucht werden.

Das geschmeidigste Kupfer für die Hammerwerke ist das englische. Dieses läßt sich zur Dicke des Papiers walzen, und überhaupt wegen seiner Geschmeidigkeit zu feinem geschlagenen Geschirr, so wie auch zu allerlei Geräthe und Formen austreiben, ohne zu befürchten, daß es Risse bekomme. Nur zu Branntwein- und Braukesselböden ist es nicht so dauerhaft, als das sprödere deutsche Kupfer. Die Kupferschmiede verarbeiten sehr gern die geschmiedeten Platten vom engl. Kupfer.

Unter allem völlig zubereiteten und zum Verarbeiten der Kupferschmiede fertigen Kupfer ist das japanische von vorzüglicher Güte; es empfiehlt sich auch durch eine schöne rothe Farbe. Es versteht sich aber, daß in Japan, wo sehr viel Kupfer bricht, auch geringeres angetroffen wird. Z. B. das von Atsingo ist grob, und muß bis 30 Theile Zusatz von Kupfer aus Kiino-Kuei haben, wenn man es verschmelzen will. Das von Turunga ist nicht allein fein und ohne Fehler, sondern führt auch, noch etwas Gold bei sich.

Im französischen Handel hat sich der Waarenhändler zu merken: cuivre rouge, bedeutet Rothkupfer; cuivre raffiné, fein Kupfer; cuivre de rosette, Gahrkupfer, Bärkupfer; cuivre brûlé, écailles de cuivre, die Kupferasche; cuivre fondu en lingots, Stangenkupfer, Kupfer in Stäben; cuivre en fourure, Stockkessel, Satz- oder Gesätzkessel; cuivre fondu en plaques, geschmolzene Kupferplatten; cuivre laminé, en planches, geschmiedete Platten, Plattkupfer; cuivre en flaons, Münzplatten; cuivre cerolé, Reifkupfer; cuivre laminé en fonds, geschmiedetes Bodenkupfer; cuivre en mitraille, alt Kupfer, Bruchkupfer, ꝛc.

Weiß Kupfer ist eine Verbindung des Kupfers mit Arsenik. Diese Composition ist dem Silber sehr ähnlich. Es werden Leuchter, Schnallen und andere Galanteriewaaren daraus verfertigt; es wird aber auch zu falschen Münzen gemißbraucht.

Kupfer gebranntes, (Aes ustum, auch Crocus Veneris), wird aus Kupfer, Schwefel und Meersalz mit gewissen Handgriffen verfertigt. Die Holländer haben bisher das Fabrikgeheimniß allein inne gehabt, und den übrigen Nationen diese Waare geliefert. Man fängt aber nun auch an, sie in Deutschland mit gutem Erfolge nachzuahmen. Das gebrannte Kupfer wird in der Medizin äusserlich gebraucht.

Kupferstiche, fr. estampes, tailles douces. Es gibt dreierlei Arten derselben, nämlich die eigentlich sogenannten Kupferstiche, die geätzten Blätter, und die Blätter in schwarzer Kunst. Der Charakter der ersteren ist, daß sie genau und scharf, der der andern, daß sie mit einer freien Hand, und der dritten wieder, daß sie sehr sanft gemacht sind; doch sollen alle diese drei Stücke gewissermaaßen bei jeder Art angetroffen werden. Vermöge der Gestalt des Grabstichels macht derselbe jedesmal, wenn der Künstler damit hineingräbt, einen spitzwinklichten Einschnitt, woraus also eine scharfe Linie entstehen muß, wenn er

nicht ganz vorzüglich zart ist. Man kann leicht denken, daß eine solche Linie sehr genau ist, da sie mit Bedacht gezogen wird. Die Linie wird mit vieler Mühe durch das Kupfer gezogen, und kann folglich nur bis auf einen gewissen Grad leicht scheinen. Eine uneingeschränkte Freiheit ist dagegen der Radiernadel eigen. Das Radieren ist fast nichts anders, als Zeichnen; es geschieht auch eben so leicht. Es ist die Kunst, mittelst einer Säure, die Zeichnung auf metallene Tafeln einzuätzen, von welchen sie hernach aufs Papier abgedruckt wird. Das Aetzen ist also eine Methode, ohne Grabstichel die Zeichnungen in das Kupfer zu bringen. Man verfährt dabei ungefähr so: Der Künstler nimmt eine wohl geglättete und fein polirte Kupfertafel diese überzieht er mit einer dünnen Haut von Firniß, welche er hernach mit dem Rauch einer Lampe schwärzt, oder mit einem andern matten Grunde überzieht. Auf diesen Grund wird die Zeichnung ganz leicht mit Bleystift oder Röthel aufgetragen, oder auf eine andere Art darauf gezeichnet. Nach dieser Zeichnung wird mit einer scharfen Radiernadel der Firniß bis auf das Kupfer weggerissen, auch wird wohl etwas in das Kupfer hineingeritzt. Diese Verrichtung heißt eigentlich Radiren. Hernach wird um den Rand der Tafel ein Bord von Wachs gemacht, und das Aetzwasser (Scheidewasser) auf die Tafel gegossen. Letzteres frißt nun alle aufgerissene Striche in das Kupfer ein, ohne jedoch den Firniß selbst anzugreifen. Dieses wird eigentlich das Aetzen genannt. Wenn es tief genug eingefressen hat, so wird das Aetzwasser von der Tafel abgespühlt, der Firniß abgenommen, und dann ist die Tafel fertig; nur daß hin und wieder mit dem Grabstichel noch nachgeholfen wird.

Die Aetzkunst ist neuer, als die Kunst mit dem Grabstichel in Kupfer zu stechen. Sie ist auch gewissermaaßen wichtiger. In der Zeit, wo eine Tafel mit dem Grabstichel fertig wird, kann man beinahe 100 geätzte Tafeln zu Stande bringen. Dadurch wird also die Ausbreitung der Kunst gar sehr erleichtert; und da jeder, der gut zeichnen kann, in kurzer Zeit die Aetzkunst vollkommen erlernt, so sind die Zeichner selbst im Stande, ihre Werke in Kupfer zu bringen; diese behalten dann mehr von dem ursprünglichen Geiste und der Originalvollkommenheit bey, als wenn sie von andern ängstlich nachgemacht werden. Solche von den Zeichnern selbst geätzte Stücke werden von Kennern denjenigen allemal vorgezogen, die blos von Kupferstechern verfertigt sind. Hierzu kommt noch der Vortheil, daß die Radirnadel eine größere Mannichfaltigkeit der Charaktere auszudrücken vermag; denn ihre Zeichnung kann der Natur des Gegenstandes besser angemessen werden, als die Linien des Grabstichels. Gewisse Sachen, die der Grabstichel niemals mit ihrem gehörigen Charakter darzustellen vermag, besonders Landschaften, Viehstücke und alles das, wo viel Rauhes, Mattes und Abgebrochenes vorkommt; wo freie oder unbestimmte Umrisse mit beständig veränderten Krümmungen nöthig sind; da wird die Nadel immer etwas Vollkommneres liefern, als der Grabstichel. Hingegen haben die gestochenen Platten vor den geätzten den Vortheil, daß sie mehr gute Abdrücke geben. Auch ist es sicher daß durch bloßes Aetzen viele Gemälde, in Absicht auf die Haltung und Harmonie, nie vollkommen können dargestellt werden. Die Hülfe des Grabstichels ist durchaus dabei unentbehrlich. Die vollkommensten Kupferstiche sind also die, worinn beide Arten, je nachdem es die verschiedenen Theile des Gemäldes erfordern, mit einander verbunden werden. Dies ist der Fall bei den meisten neuern Kupferstichen; sie sind gemeiniglich erst geätzt, und hernach mit dem Grabstichel feiner ausgeführt. Inzwischen setzt dieses Verfahren große Kunst voraus; man findet selten ein ganz gestochenes Blatt, das, bei seinen anderweitigen Vorzügen, nicht an manchen Stellen ein etwas steifes Ansehen hätte. Unter den radirten Blättern haben wir schon eine grössere Abwechslung von vortrefflichen Stücken. Diese sind fast für so gut als Zeichnungen anzusehen. Verschiedene große Maler haben solche Blätter hinterlassen, die zwar bisweilen flüchtig

und unrichtig gearbeitet sind, aber doch allemal eine meisterhafte Hand verrathen, und um so mehr geschätzt zu werden verdienen, da sie meist die ersten kühnen Gedanken kunstreicher Genies enthalten.

Die Schwarzkunst ist von dem Kupferstechen und Aetzen sehr unterschieden. Bei den beiden letztern arbeitet der Künstler den Schatten hinein; bei der Schwarzkunst aber, so wie bei den Holzschnitten, das Licht. Die Haupteigenschaft dieser Kunst ist das Sanfte; daher schickt sie sich vorzüglich zu Portraiten, und zur Geschichte von wenigen und dabei nicht kleinen Figuren. Ausser einem Gemälde kann nichts das Fleisch, das sanft wallende Haar, die Falten der Gewänder, und die blinkenden Waffen so gut nachbilden, als die schwarze Kunst; sie kann allein das Auge und die Einbildung mit einer feinen Nachahmung der Färbung täuschen. Die Blätter in schwarzer Kunst übertreffen alle andere Kupferstiche, weil sie der schönsten Wirkungen von Licht und Schatten, die man aufs glücklichste vermischen kann, fähig ist. Die Künstler, deren geätzte Platten am höchsten geschätzt werden, sind unter den ältern Pietro Testa, Salvador Rosa, die beiden Carracci, Rembrand, dessen Meisterstücke in Ansehung des Helldunkels alles übertreffen, was die schwarze Kunst hierin zu leisten fähig ist; Matthäus Merian, Steffano della Bella, Callot, Hooghe, le Clerc; unter den neuern Cochin. Unter den deutschen Künstlern ist ein Schmidt, der eben so vorzüglich im Fache der Radiernadel als im Grabstichel ist, und Meil, dessen eigene Manier eben so angenehm ist, als seine Erfindungen geistreich sind. Albrecht Dürer hat Kupferstiche verfertigt, die eben so fein als glücklich ausgeführt sind, und von Kennern sehr hoch geschätzt werden. Seine Vorstellung der Hölle, die er im Jahr 1513 lieferte, ist vorzüglich. Das Verzeichniß seiner Werke ist ungemein zahlreich, und enthält über 100 Stücke. Georg Pens lernte bei Dürer, und arbeitete nach Raphael. Zu seinen besten Stükken gehören: die Geschichte des Tobias, des Josephs und die des Samariters. Hans Sebald Böhm, geboren zu Nürnberg, zeichnete ungemein richtig nach der Natur. Seine merkwürdigsten Stücke sind: viele Bauerntänze und Mahlzeiten; die Badstube, und die Thaten des Herkules. Heinrich Aldegraf, sonst Albert von Westphalen, geboren zu Soest; seine besten Werke sind in einem großen und starken Styl gestochen. Von ihm werden vorzüglich geschätzt: die Helden oder Fechter; die Bachanalien, und die Geschichte der Susanna. Melchior Küssel, ein Kupferätzer von Augsburg; unter den vielen Werken dieses Künstlers stechen hervor die italienischen Gärten, Meerhäfen u. Paläste, nach Wilhelm Baurs Zeichnungen. Georg Philipp Rugendas von Augsburg, hat eine Menge schöner Kupferstiche geliefert, und eigenhändig 48 Blätter radirt. Unter den geätzten ist die Belagerung von Augsburg, 6 große breite Blätter, das schönste Stück. Johann Georg Wille, aus Hessen, arbeitete seit 1750 zu Paris mit dem größten Ruhme und allgemeinem Beifall. Seine Bildnisse und historischen Stücke, die er meist nach niederländischen Meistern gestochen hat, zeugen von der Festigkeit und Zierlichkeit seines Grabstichels; er gehört unter die größten Kupferstecher, die wir je gehabt haben. Es ist bewundernswürdig, wie dieser große Künstler die verschiedenen Stoffe, Früchte ꝛc. mit ihrem eigenthümlichen Charakter auszudrücken wußte. Seine vornehmsten Bildnisse sind: der Graf von Saint Florentin, der Marquis von Marigny, und Johann Baptista Masse, alle drei nach Tocque. Seine besten historischen Blätter sind: Cleopatra, nach Netscher; les Musiciens ambulans, nach Dieterich; la Devideuse, oder die Hasplerin, nach Douw; Instruction paternelle, nach Terburg. Georg Schmidt, geboren zu Berlin, einer der besten Kupferstecher unsers Jahrhunderts. Seine vornehmsten Blätter sind: die Kaiserin Elisabeth von Rußland, Karl, Herzog von Orleans, der Erzbischof von Cambray, u. a. Unter seinen radirten

Stücken ist das vorzüglichste: die Tochter Jairus, nach Rembrand. Chr. W. E. Dieterich, geboren zu Weimar, und erster Hofmaler zu Dresden, hat eine Menge geätzter Blätter in verschiedener Manier geliefert. Sie sind von vortrefflichem Geschmacke, aber sehr selten. Johann Martin Preißler, geboren zu Nürnberg, Professor der Akademie und königlicher Kupferstecher zu Kopenhagen, hat vorzüglich historische Gegenstände bearbeitet. Friedrich Oeser, geboren zu Preßburg in Ungarn, jetzt zu Dresden, ein Mann, der in diesem Fache ausserordentlich viel geleistet, hat einige Blätter mit einer malerischen und meisterhaften Nadel selbst geätzt. Johann Gottfried Hayd, von Augsburg. Seine besten Blätter sind: die ganze kaiserliche Familie, nach Meytens; Lord Camdden, nach Reynolds; Absalons Unterwerfung, nach Bol u. a. Johann W. Meil, geboren zu Altenburg; ein vortrefflicher Zeichner und Kupferätzer. Adrian Zingg, geboren in der Schweiz, Mitglied der Akademie zu Dresden, hat treffliche Aussichten und landschaftliche Stücke gemacht. Dem Chodowieki wird die späte Nachwelt noch Bewunderung zollen. England ist jetzt der Hauptsitz der Kupferstecherkunst, und hat darin bei weitem die zahlreichsten Künstler. Deutschland fängt aber an, sich in diesem Fache aufs neue hervorzuthun. Bartolozzi ist einer der größten und zugleich der fleissigsten Künstler in England. Er ist gleich vortrefflich in mehreren Manieren, und im Zeichnen ausserordentlich geübt. Durch die große Anzahl der von ihm gebildeten, geschickten Zöglinge verdient er mit Recht ein Stifter der englischen Kupferstecherschule genannt zu werden. Eines seiner wichtigsten Werke ist der Tod Chatam's, von Copley gemalt; ein sehr großes Blatt, dessen gute Abdrücke schon jetzt mit 150 Thalern das Stück bezahlt werden; ferner der Entsatz von Gibraltar, ebenfalls nach Copley; der Tod des Sir Philipp Sidney, nach Mortimer's Zeichnung, ꝛc. Nicht minder meisterhaft sind die Werke des Ritters Robert Strange, Woollet, Sharpe, Hall, Sherwin, Byrne, ꝛc. Von der sogenannten schwarzen Kunst, oder dem Mezzo-tinto, die man mit mehrerm Recht die englische Manier zu nennen pflegt, indem sie vorzüglich von englischen Künstlern gewählt und vervollkommnet worden ist, bleiben die Werke des John Raphael Smith, der beiden Green, und des Kupferstecher Dixon, Dickinson, Watson, Jones, Hayward, ꝛc. vortreffliche Denkmäler in diesem Kunstfache. In Aquatinta, oder der neuen Erfindung, getuschte Zeichnungen im Kupferstich nachzuahmen, steht Sandby vorn an. Die punktirte Kupferstecherei, das Opus Mallei, ist vorzugsweise in den Händen englischer Künstler, z. B. der Bertolozzi, Burke, Collyer, Tomkins, Miß Caroline Watson, u. s. w. Uebrigens ist der Handel mit Kupferstichen aller Art eigentlich die Sache der Kunstverständigen, Kunsthändler, Kunstverleger, Buchhändler, Antiquitätenhändler, und der Leute, die mit Augsburger Waaren handeln.

Kupfervitriol, s. Vitriol.

Kupferwaare, s. Kupfer.

Kupferwasser, s. Vitriol.

Kurkuma, s. Curcume.

Kurze Waaren heißen an vielen Orten Deutschlands, alle Fabrikwaaren von Stahl, Messing, Eisen, Holz, Knochen, u. s. w., die der Engländer durch hard ware, der Franzose durch Quincailleries ausdrückt.

Kutmüß, Kumüß ist ein Branntwein, den die Tataren, Kalmücken und Baschkiren aus sauer gemachter Pferdemilch destilliren.

Kuttelkraut, s. Stabwurz.

Kylogramme s. Gramme.

L.

Laag Barsac, laag Preignac, sind weisse Sorten der bourdeaurer Weine, die stark nach Holland verfahren werden.

Labdanum, s. Ladanum.

Laberdan, s. Cabliau.

Digitized by Google

Labiza, ein wohlriechendes Gummi, das durch Einschnitte von einem Baume in Karolina erhalten wird. Es gleicht dem Bernstein, und verhärtet sich so an der Luft, daß man Arm- und Halsbänder davon verfertigen kann.

Labkraut, (Gallium verum luteum L.) fr. Caille-lait, eine ausdauernde Pflanze, die in Europa an trokkenen Orten, an den Wegen und in Wäldern wächst. Es unterscheidet sich durch seine acht quirlförmig zusammensitzenden gleich breiten, gefruchten Blätter, und durch blühende kurze Zweige. Die Blumen, so wie auch das Kraut, besizzen eine starke Säure, die das Vermögen hat, die Milch gerinnend zu machen, weswegen sie die Holänder beym Käsewache anwenden. Auch die blauen Pflanzensäfte färbt das Labkraut roth, und durchs Destilliren erhält man daraus einen dem Essig ähnlichen Liquor. Das Kraut färbt die Wolle gelb, die Knochen roth. Als Arzneimittel rühmt man Kraut und Wurzel gegen die Epilepsie. Dem Rindvieh gibt man die Pflanze gegen das Blutharnen.

Labradorstein, ein grauer Feldspath, mit vielen hellen Adern durchzogen, die in allerlei Richtungen durch den Strich der Steinblätter laufen. Sehr viele Blätter spielen, unter einem gewissen Winkel gegen das Auge gehalten, meistens auf den beiden gegen einander überstehenden Seiten, wo die Blätter queer abgebrochen sind, karmesin, hellroth, metallfarben, meer- oder seladongrün, blau und violett ꝛc. Man hat diese Steine bisher von der Labradorküste in Amerika, aus der Gegend um Chaux-Fontaine in Savoyen, vom Ural in Sibirien, aus Ingermanland, von Geyer im sächsischen Erzgebirge, von Löbau in der Oberlausitz, ꝛc. erhalten. Sie werden vorzüglich zu Naturaliensammlungen gesucht, wozu man sie in Platten, Ringen und Hemdeknöpfen fassen läßt. Ihrer Seltenheit wegen blieben sie lange Zeit sehr theuer; jezt aber kann man ein 3 bis 4 Zoll großes Stükchen von St. Petersburg aus der ersten Hand für 5 bis 6 Rubel erhalten.

Lac, s. Milch.

Lachenknoblauch, s. Scordien.

Lachorias sind ostindische Baumwollenzeuge von Patna, welche im Holländisch-Ostindischen Handel vorkommen. Sie sind 1 3/4 Cobidos breit und 22 Cobidos lang.

Lachs, Salm, (Salmo) fr. le saumon, ein Fisch, der aus dem Meere weit in die Ströme hinauf streicht, daselbst laicht, und in das Meer wieder zurükkehrt. Durch dieses Austreten verliert er seinen rohen Meergeschmack, und nimmt einen viel zartern an. Er hat keinen zu großen Kopf, kein zu weites Maul, ist stark von Leibe, auf dem Rüken dunkelblau, an den Seiten aber lichter und glänzend, am Bauche ganz weiß, und mit schwärzlichten Punkten hin und wieder gesprenkelt. Es gibt übrigens mehr als 30 Gattungen von dem Lachs. Diejenigen welche ein rothgelbes Fleisch haben, hält man für die schmackhaftesten. Die Gattung, welche wegen eines Hakens an dem Untermaule, Hakenlachs heißt, wird nicht geräuchert, sondern muß frisch verspeist werden. In der Ostsee, besonders im bothnischen Meerbusen, wird Lachs in Menge gefangen; von da tritt er in die Elbe, Oder und Weichsel.

Schweden, Rußland und Dänemark besitzen einen großen Lachsfang. Bothnien allein verschickt jährlich einige tausend Tonnen gesalzener Lachse, ohne das, was geräuchert in großer Menge nach den Seestädten Hamburg, Lübeck, Bremen, oder nach Elbing, Thorn, Danzig, Stettin, ꝛc. gebracht wird. Auch an den englischen, irländischen und schottischen Küsten wird dieser Fisch häufig gefangen; die Fischerei darf aber in den drei letzten Monaten des Jahrs nicht getrieben werden. Zu dieser Zeit laicht der Fisch, und sein Fleisch ist weniger schmackhaft, als sonst. Frankreich hat in manchen Flüssen ebenfalls einen ergiebigen Lachsfang. Man fängt solche Fische besonders in der Loire; diese werden aber frisch verspeist.

Unter den eingesalzenen Lachsen schätzt man vorzüglich die von Barwick und Perth in Schottland. Der gesalzene Lachs in Schottland und New-Foundland wird auf folgende Weise zubereitet.

Digitized by Google

Der Fisch, wird, so wie er gefangen worden ist, aufgeschnitten, und in vorher zubereiteten Salzpöckel gelegt. Man schlitzt ihm blos der Länge nach den Bauch auf, nimmt den Rückgrad mit allem Eingeweide heraus, und legt ihn so breit, als er sich ziehen läßt, aus einander. Auch sogar der Kopf wird gespalten; bleibt aber daran. In dieser Lake läßt man den Fisch 5 bis 6 Tage liegen. Nach dieser Zeit wird er herausgenommen, auseinander gelegt, und vorher wohl getrocknet, ehe man ihn in die Fässer packen läßt. Beim Packen wird eine Lage dicht auf die andere gelegt, zwischen jede aber so viel grobes Salz gestreut, daß dieses den Fisch eben bedeckt, welches auf jede Tonne 40 bis 45 Pf. holl. Gewichts austragen mag. Auf die letzte Lage Fisch und unten auf den Boden wird ein wenig Salpeter gestreut, wodurch der Fisch eine frische Röthe erhält; auf diesen Umstand wird beim Verkauf sehr gesehen. Nachdem das Faß zugeschlagen ist, so wird durchs Spundloch so viel Lacke hinein gegossen, als die Tonne nur fassen kann; hernach wird der Spund fest zugeschlagen. Man nimmt dazu recht dichte Gebinde; denn auf der Salzlacke beruht die Konservirung der Fische.

Die newfoundlandschen Fässer sind den schottischen gleich; sie wiegen 460 bis 490 Pf. hamburger Gewichts. Der kleine Fisch wird am meisten geschätzt. An manchen Orten ist auch der große und mittlere Lachs beliebt. Indessen muß jede Sorte für sich gepackt, und durch gehörige Zeichen an den Tonnen bemerkt seyn. In den New-Foundlandstonnen findet sich auch zuweilen eine dem Lachs ähnliche Sorte, die aber schmäler und länger ist. Diese wird weniger geschätzt.

Der einmarinirte Lachs wird auf folgende Weise zubereitet: Man reißt ihn auf dem Rücken von einander, nimmt das Eingeweide heraus, und schneidet den Fisch nach Verhältniß seiner Größe in Stücke. Hernach wird er gekocht. In einigen Städten an der Ostsee gibt es eigene dazu bestimmte Lachssiedereien, worunter die zu Elbing eine der vorzüglichsten ist, indem da viele tausend Gebinde eingelegt, und nach Holland, England, Polen und Deutschland verfahren werden. Man schätzt diesen zu Elbing marinirten Lachs deswegen vorzüglich, weil er sich lange Zeit hält. Wenn er gesotten ist, so werden die Stücke mit Baſtfäden übers Kreuz gebunden, damit der gekochte Fisch sich besser handhaben lasse und nicht von einander falle, wenn er eingepackt wird. Dies würde um so leichter geschehen, da sein Fleisch, wenn es gekocht ist, sich in dünne Scheiben zu blättern pflegt. Nachdem der Lachs gut gewässert und reingewaschen worden ist, so wird er schichtweise in einen Kessel gelegt; unten auf dem Boden des Kessels und zwischen jede Schicht wird Salz gestreut, wozu man sich am liebsten des spanischen Boysalzes bedient; denn die Erfahrung hat gelehrt, daß diese Sorte wegen ihrer Schärfe den Lachs am stärksten durchdringt. Man siedet den Fisch stark, schäumt ihn beständig ab, und nimmt auch das obenauf schwimmende Fett hinweg, welches einen guten Brennthran abgibt. Nachdem der Lachs hinlänglich gekocht hat, so wird er auf einer saubern Tafel ausgebreitet, damit er abkühle. Nachdem die Stücken kalt geworden sind, so schreitet man zum Einlegen. Man thut dies am gewöhnlichsten in Viertel- oder Achteltonnen. Die Gebinde werden vorher recht rein ausgebrüht, damit der Holzgeschmack sich verliere. Man schwenkt sie hernach wieder mit kaltem Wasser aus, und nachdem sie getrocknet sind, so wird der Lachs auf folgende Art einmarinirt: Man zerstößt verschiedene Gewürze, als Ingwer, Pfeffer, Piment ꝛc. gröblich; legt auf den Boden des Gebindes Lorbeerblätter, streut eine dünne Schicht von gedachten gröblich zerstoßenen Gewürzen darauf, und setzt die Stücke Lachs mit der hohen Kante auf solche Schichten, und zwar so dicht als möglich. Auf diese Schicht Lachs wird wieder Gewürz gestreut und Lorbeerblätter gelegt; so fährt man fort, bis das Faß voll ist. Dann wird der Boden wieder eingesetzt, und das Gebinde wasserdicht gebunden. Im Bauche hat es gemeiniglich ein Spundloch; durch dieses wird es mit einer starken Salzlauge, worin zur Hälf-

te ein besonders dazu gebrauter weisser Essig gemischt ist, angefüllt. Das Gebinde wird dann mit einem Zapfen dicht zugespündet. So wird die Waare weit und breit verfahren. Man muß aber auch fleißig dahin sehen, daß es dem Lachse nie an dieser Lacke fehle, weil er sonst, als ein weichlicher Fisch, bald zu verderben pflegt.

Aus Irland erhält man Lachs von verschiedenen Orten; die von Londonderry und Colraine werden am meisten geschätzt. In der Elbe ist der Lachsfang bei Magdeburg, Dessau und anderwärts beträchtlich. Auch in der Weser bei Hameln, im Rhein, am Bodensee, in Ungarn, ꝛc. fischt man den Lachs in Menge, und bringt ihn entweder frisch oder eingesalzen zum Handel. Den gesalzenen erhalten wir von Bergen, Drontheim, Kopenhagen, Hamburg, ꝛc; den einmarinirten in ganzen, halben, Viertel- und Achteltonnen oder Centnern von Danzig, Bremen, Thorn, Elbing und Frankfurt an der Oder.

Lachs, geräucherter, fr. saumon fumé. Der Lachsfisch wird häufig am Rhein u. in Norwegen ꝛc. geräuchert und so weit verfahren. Der dazu bestimmte Fisch wird auf dem Rücken aufgerissen, stark eingesalzen, und nachher mit hölzernen dünnen Spiessen der Breite nach ausgespreizt und in den Rauch gehängt. Einige bewickeln ihn auch mit feinem Papier, damit er vom Rauch nicht geschwärzt werde. Man bekommt diesen Artikel von Bergen, Elbing, ꝛc.

Lacet's, sind im franz. Handel runde oder platte Schnüre von Seide, Wolle oder Garn und Zwirn, deren sich vornehmlich die Frauenzimmer zum Schnüren und dergleichen bedienen.

Lack zum Siegeln, s. Siegellack und Siegelwachs.

Lack, Gummilack, (Gummi Laccae, Lachetta, Cajulacca), fr. gomme, laque résine, ist das Produkt gewisser Blattläuse oder Insekten, die sich auf viererlei Arten ostindischer Bäume aufhalten, nämlich: 1) auf dem Borinanbaume, oder indianischen Feigenbaume (Ficus religiosa L.), der in Hindostan Pipal, der wundersame Pagodenbaum, heißt; 2) auf einer andern Art Feigenbaums, der in Hindostan Bhur-Banyanbaum genannt wird (Ficus indica L.); 3) auf dem Plaso oder Praso; 4) auf dem Rhamnus Jujuba L., in Ostindien Beyr (indianischer Apfelbaum) genannt. Gewöhnlich setzen sich diese Insekten so dicht und in solcher Menge zusammen, daß von sechs wohl nur eines Platz behält, seine Zelle auszubauen. Die Spitzen der Aeste sehen dann aus, als wenn sie mit rothem Sande bedeckt wären, und ihr Saft wird so erschöpft, daß sie vertrocknen, die Blätter fallen lassen, keine Früchte mehr tragen, und eine schwarze Farbe bekommen. Die Vögel bringen diese Insekten von einem Baume auf den andern; wenn sie sich nämlich auf solche Aeste setzen, so müssen ihnen unfehlbar viele Insekten an den Füßen hängen bleiben, welche sie dann auf dem nächsten Baume absetzen, wo sie ausruhen. Die erwähnten Feigenbäume geben geritzt einen milchigten Saft von sich, welcher augenblicklich zu einer dicken und zähen Substanz gerinnt, die, von der Luft gehärtet, den Zellen der Lackläuse ähnlich sieht. Die Eingebornen kochen diesen Milchsaft mit Oel zu einem Vogelleim, womit sie allerley Geflügel fangen. Von dem Plasobaume erhält man durch Einschnitte ein rothes Medizinalgummi, welches dem Gummilack so ähnlich sieht, daß man es leicht für dieselbe Materie halten kann. Das Gummi von dem zuletzt genannten Baume ist schlechter, als das von den übrigen Bäumen. Man findet das Gewächs auf Patna, vorzüglich auf den wüsten Bergen zu beiden Seiten des Ganges, und zwar in solcher Menge, daß diese Gegenden zu einem noch zehnmal größern Verbrauche Vorrath liefern könnten. Die Waare kostet nichts mehr als die Mühe, daß man die Aeste abbricht, und sie zum Verkauf auf den Markt trägt. Der beste Lack hat eine dunkelrothe Farbe. Ist er blaß und oben durchlöchert, so gilt er weniger, weil dann die Insekten schon ihre Zellen verlassen haben; dann kann er auch nicht als Farbematerial gebraucht werden. In Bengalen heißt das Gummilack La.

Digitized by Google

Die Engländer unterscheiden 4 Sorten Lack, nämlich:

1) Stablack, Stick-Lac (Gummi laccae in baculis) ist das Gummi in seinem natürlichen Zustande. Hieraus werden die andern Sorten gemacht.

2) Körnerlack, gekörntes Lack, Samenlack, Seed-Lac (Lacca in granis) besteht aus den Zellen, welche von den Zweigen abgenommen sind.

3) Klumpenlack, Plattlack, Lump-Lac (lacca in massis) ist die vorige Sorte, wenn sie beim Feuer geschmolzen und zu Kuchen geformt worden ist.

4) Schaalenlack, Scheibenlack Shell-Lac, (Gummi laccae in tabulis) besteht aus geschmolzenen Zellen, welche durchgeseihet, und zu dünnen durchsichtigen Scheiben gebildet werden. Man verfährt dabei auf folgende Weise:

Man nimmt die Zellen von den Aesten ab, bricht sie in kleine Stücke, wirft sie einen Tag über in ein Gefäß mit Wasser, wäscht das rothe Wasser ab, trocknet die Zellen, und füllt damit eine cylindrische Röhre oder einen Schlauch von baumwollenem Zeuge, 2 Fuß lang, und 1 oder 2 Zoll im Durchmesser haltend. Hierauf bindet man beide Enden zu, hält den Pack über ein Kohlenfeuer, und thut den ausgepreßten Saft auf ein glattes Blatt vom Platanbaum (Musa paradisiaca). Da zieht man ihn mit einem Stückchen von den gedachten Blättern in dünne Scheiben, und nimmt diese recht bald auf, während sie noch biegsam sind; denn in einer Minute werden sie hart und zerbrechen leicht. Der Werth dieser Sorte hängt von ihrer Durchsichtigkeit ab. Die Eingebornen verbrauchen eine große Menge davon zu Ringen, welche die Frauenzimmer an den Armen tragen. Diese werden hernach auf verschiedene Art bemalt und vergoldet. Man macht auch daraus Rosenkränze, schneckenförmige Ketten, Halsbänder, u. dgl.

Das Gummilack wird zu Siegellack, mancherlei lackirte Sachen, so wie auch zu Firnissen, Wetzsteinen (wenn man nämlich das Lack mit zartem Sande vermischt), zur Malerei ꝛc. gebraucht. Das meiste von dieser Waare führen uns die ostindischen Kompagnieen aus Bengalen, Japan, Pegu, Siam, Tunking, ꝛc. zu. Aus dem Morgenlande bekommen wir über Livorno und Venedig fein rothes Stocklack; auch schwarzes, das viel geringer im Werthe als jenes, ist, und nur etwa den vierten Theil so viel gilt. Höchst rektifizirter Weingeist löst dieses Gummi zwar auf, doch nur langsam; aber Borax, mit Wasser gemischt, am geschwindesten. Man bringt diese Waare in Kisten und Fässern von ein paar hundert Pfunden zum Handel. Das Gummilack aus Bengalen und von Ceylon wird in Holland in Pfunden zu so und so viel Stüver, der Kaveling bei der Kompagnie aus vier Kisten zu 100 Pf. bestehend, gehandelt. Man bekommt 1 Procent Gutgewicht und 2 Proc. Ausschlag.

Lac Lunae, s. Mondmilch.

Lack, Malerlack, (Lacca in rotulis) fr. la laque, nennt man mancherlei Malerfarbenmassen, die ehedem zu Florenz und Venedig zubereitet wurden, jetzt aber zu Wien, Berlin, Breslau, Frankfurt, ꝛc. in Menge nachgemacht werden. Das venetianische Kolumbinlack kommt in feinen viereckigten Stückchen von der Größe einer Erbse oder weissen Bohne zum Handel. Das Wienerlack ist nach dieser Sorte die feinste. Das holländische kommt dem venetianischen am nächsten, und ist in Kugeln eben so geformt. Das breslausche ist das geringste und wohlfeilste. Die Berlinerblaumacher verfertigen es. Je feiner, leichter und hochrother von Farbe dieser Artikel ist, desto lieber hat ihn der Maler; er wird von diesem zu Wasser- und Oelfarben verbraucht; auch die Apotheker nehmen die geringsten Sorten zu den rothen Zahnpulvern.

Lackirte Waaren. Die ersten Waaren aus Eisenblech, z. B. Eß- Trink- und Kochgefäße, mit einem herrlichen Lack überzogen, stammen von den Japanern und Chinesen her. Die Engländer verfertigten unter den Europäern zuerst lackirte Geschirre nach japanischer Art mit sehr vielem

Digitized by Google

Beifalle. Ihre größte Lackirfabrik, worin unter andern treffliche Kaffeebreter, Theemaschinen, Trinkgeschirre, Dosen, Leuchter und viele andere nützliche Sachen, oft mit den schönsten Gemälden geziert, verfertigt werden, haben sie zu Birmingham. Die Waare aus dieser Fabrik übertrifft die chinesische und japanische in Hinsicht des Geschmacks sehr weit. Viele Sachen, vornehmlich die kleinern, sind schon lange von Papiermachée, mit eben dem herrlichen Lack wie die Blechwaaren überzogen, verfertigt worden.

Die Engländer theilen ihre Arbeit des Lackirens in zwei Theile: das Japanniren und Lackiren. Ersteres verrichten sie, wenn sie ihre Arbeiten in Schwarz- und Weißblech, auch in Papiermachée, mit dunkeln Farben und Firnissen gründen; das Lackiren hingegen, wenn sie entweder transparente oder auch gefärbte Firnisse auf Metalle legen, um den Schein einer andern Farbe auf dem Metalle hervorzubringen. Die mancherlei Nüancen die sie nach und nach bei ihrer neuen Waare an's Licht brachten, gereichten ihrem Geschmack zu vieler Ehre. Den meisten Werth setzen die Japannirer auf die Grundfarben. Sie wetteifern stets mit einander, diese Farben in einer neuen Verbindung und Mischung darzustellen. Vorzügliche Bewunderung aber verdient die Malerei, welche z. B. Landschaften, Seestücke, Früchte, Thiere, häusliche Scenen ꝛc. darstellt.

In Deutschland haben sich Stobwasser und Crajelius in Braunschweig, so wie Evers in Wolfenbüttel durch ihre schönen lackirten Waaren in den größten Credit gesetzt, am allermeisten Stobwasser und Evers. Ihre Waaren geben, sowohl in Hinsicht des Lacks, als der Malerei den englischen nichts nach. Auch in Breßlau, in Ofen und an verschiedenen andern Orten werden treffliche lackirte Waaren gemacht. Darunter gehören: Kaffeebreter, Theemaschinen, Kochmaschinen, Theekessel, Kaffeewärmer, Filtrirmaschinen zu Kaffee, Kaffeekannen, Theekannen, Milchkannen, Zuckerdosen, Theebüchsen, Kaffeebüchsen, Salatschüsseln, Bouteillenteller, Gläserteller, Tabacksdosen, Lichtschirme, Ofenschirme, Nadelbüchsen, Leuchter, Blumenkörbchen, sogar Tische, Stühle, Schränke und viele andere Sachen; s. auch Firnißwaare.

In Frankfurt macht Fries, in Offenbach Jabst u. Comp. recht hübsche lackirte Waare, die guten Absatz finden, und wohlfeiler als die Braunschweiger, Wolfenbütteler und Birminghamer sind.

Lackmus, (Lacca musica,) fr. le tournesol, eine blaue Farbenmasse, die aus Holland und England in kleinen länglicht viereckigen Stücken, so groß als ein Fingerglied, zum Handel gebracht wird. Man bereitet sie, vermittelst gewisser Handgriffe, aus dem Roccelmoos oder der Orseille (Lichen roccella), auch aus der Sonnenwende, (Tournesol Ricinoides, oder Tournesol Gallorum). Letztere Pflanze hat einige Aehnlichkeit mit dem Heliotropio oder Warzenkraute, und wächst besonders bei Nimes in Frankreich, um Lunel, Massillargues, Gallargues, ꝛc., so wie auch in den südlichen Gegenden der ehem. Provence, von selbst. Sie treibt einen halben Fuß hohen Stengel, hat blaßgrüne Blätter, und nierenförmige Blüte, worauf runde, raube, dunkelgrüne Früchte folgen, welche dreizellig sind. Ein Theil von den Traubenblüten ist produktiv, der andere nicht. Der aus der Pflanze ausgedrückte Saft gibt eine Farbe, die ins Purpurrothe fällt, wenn derselbe durch den Dunst von faulem Urin gehörig erhöht worden ist. Die Farbentheile, welche in dem Safte enthalten sind, entwickeln sich dadurch auf das vollkommenste. Mit dem so zubereiteten Safte färbt man in Frankreich die blauen Farbeläppchen, die hernach die Holländer abnehmen, die Farbe wieder herausziehen, und zur Bereitung des Lackmus anwenden. Das Dorf Groß-Galades bei Nimes treibt mit den Farbeläppchen einen ziemlich beträchtlichen Handel nach Montpellier. Mehr als tausend Bauern gehen, nachdem sie die Erlaubniß hierzu von ihrer Obrigkeit erhalten haben, auf die Sammlung

Digitized by Google

der Pflanze aus, und suchen sie bis in der untern Provence zusammen. Sie suchen einander sorgfältig die Oerter zu verheelen, wo sie am häufigsten wächst. Wenn sie einen gewissen Vorrath beisammen haben, so pressen sie den Saft mittelst einer Walzenmühle aus, und färben damit die Läppchen. Die holländischen Fabriken zu Amsterdam und Haarlem machen aus ihrem Verfahren ein Geheimniß; indessen ist so viel sicher, daß sie der Materie Laugensalz und Kalk zusetzen. Eine der besten Lackmusfabriken zu Amsterdam ist die von Jakob Andreas van Loons, Wittwe. Sie liefert blaue und rothe Sorten von verschiedener Feine. — Eine geringere Sorte dieser Waare wird aus Heidelbeersaft mit ungelöschtem Kalk, Grünspan und Salmiak zubereitet.

Das Lackmus wird übrigens zum Anstreichen der Wände, zum Bläuen der Wäsche, u. dgl. gebraucht. Man erhält es in Fässern von 3 oder 400 Pf. im Gewicht, und handelt es bei 100 Pf. an Ort und Stelle. Man muß sich beim Einkauf wohl vorsehen, daß man nicht feuchtes Lackmus bekomme, welches hernach ansehnlich am Gewicht verliert. Der Artikel zieht überhaupt die Feuchtigkeit gern an sich.

Lackritzen, Süßholz, Süßwurzel, (Radix Liquiritiae, Radix Glycyrrhizae, Radix dulcis) fr. la réglisse, eine Pflanze, die in die gemeine zahme, und in die wilde unterschieden wird, obgleich man von beiden die Wurzeln und den Saft zu gleichen Absichten gebrauchen kann. Jene Sorte wird in einigen Theilen von Italien, Spanien, Frankreich und Deutschland schon seit langer Zeit mit Nutzen gebaut; die wilde ist in einem ziemlich weitläuftigen Theile von Europa und Asien zu Hause. Die deutschen Süßholzwurzeln werden unter allen bekannten zahmen und wilden dieser Art für die besten gehalten. Man sammelt sie um Bamberg, hie und da im Reiche, in Sachsen, ꝛc. Die Pflanze ist ein Staudengewächs, das sich durch seine ausserordentlich dauerhaften Wurzeln fast in jedem, auch selbst in dem schlechten Mittelboden ausnehmend und so wuchernd vermehrt, daß es da, wo es einmal seinen Stand genommen hat, kaum wieder auszurotten ist. Sonst ist die Wurzel sehr lang und daumensstark, im frischen Zustande zäh und saftreich, äusserlich mit einer rothen oder braunen, oft dunkeln, ins Schwärzliche fallenden Rinde überzogen, die hernach beim Austrocknen mehr aschgrau wird. Innerlich ist ihre Farbe gelb, wie burbaumenes Holz; sie wird nach dem Trocknen noch weit gelber. Das Alter verändert die Wurzel sowohl an der äussern Farbe, als selbst am Geschmack. Man hält die spanische und italienische für süßer; die deutsche und tatarische aber für noch vorzüglicher. Die deutsche Wurzel behält ihre äussere Schale; aber die russische und tatarische ist geschält, wie die Althäenwurzel, sieht aber weisser aus, ist fingers- auch wohl daumensdick, und dabei zähe, sonst aber, bei ihrem wenigen, gleich anfangs bitterlichen Wesen, sehr angenehm süß.

Der aus der Wurzel zubereitete Saft, (Succus Liquiritiae) welcher, wenn er recht gut seyn soll, rein, angenehm süß und nicht brandig schmecken, auch im Munde ganz zergehen muß, hat alle Eigenschaften der Wurzel an sich. Man bringt den Lackritzensaft in großen 6 bis 8 Zoll langen und 1 1/2 Zoll breiten harten Stücken aus Katalonien und Valencia in Spanien, aus Appulien und Sicilien, so wie auch aus etlichen Gegenden Deutschlands, von Bayonne, ꝛc. in Lorbeerblätter eingelegt, und in Kisten gepackt. Die Stücke müssen zähe, im Bruche dicht, gleich und glänzend seyn. Im Würzburgischen wurde die Wurzel vor Jahren häufig gewonnen, und stark zum Handel gebracht; dies ist jetzt nicht sonderlich mehr der Fall. Spanien und Sicilien sind nun die Länder, die uns das meiste davon liefern. Unter den spanischen Provinzen ist vorzüglich Arragonien damit gesegnet. Da sieht man weite Strecken Landes an dem Ebro, besonders unterhalb Saragossa, mit dieser Pflanze besetzt.

Die Arragonier schicken den größten Theil von ihrem Süßholze nach Bayonne zu Verkauf, wo gewissermaaßen

Digitized by Google

der rechte Stapel von dieser Waare ist. Sie (die Wurzel) kommt in Ballen von 200 Pf, und darüber zum Handel. In Sicilien heißt das Gewächs Riguliszia oder Riculizia; das Produkt macht schon einen beträchtlichen Zweig des dasigen Handels aus. Die Pflanze bringt in diesem Lande auch saftvolle, süße, eßbare, fingersdicke Wurzeln, welche von aussen röthlich, inwendig aber gelb sind, auch sich unter der Erde weit auszubreiten pflegen, indem sie manchmal 30 bis 40 Fuß vom Hauptstengel abliegen. Die Süßholzpflanze hat blaßgrüne Blätter, die klebrig, harzig, dick, glänzend und halbrund sind. Die Blume ist roth, u. fast den Hyacinthen ähnlich. Der Same aber liegt in fast runden Hülsen dicht zusammengepreßt.

Die Lackritzensaftfabriken oder Kokturen heißen in Sicilien Arbitri; man findet solche besonders zu Katania, Zefalu, Taormina, Noto und in Petralia. Bei der Verfertigung geht man auf folgende Art zu Werke. Im November ziehen die Landleute die Wurzeln aus dem Erdreiche und bringen sie in die Kokturen. Da zerschneidet man sie in Stücke einer Spanne lang, und reinigt sie in großen Wassertrögen von der noch anklebenden Erde. Hernach zerquetscht und zerstößt man sie in Mühlen, die wie die Oelmühlen eingerichtet sind, damit im Sieden sich das Wasser besser mit allen Theilen vermischen könne. Die zermalmten Wurzeln kommen nun in einen großen Kessel voll Wasser, wo sie über einem starken Feuer 4 bis 5 Stunden hindurch unausgesetzt fortsieden müssen. Wenn dies geschehen ist, so füllt man sie in große runde Körbe, die an der Seite kleine Löcher haben; der so angefüllten Körbe setzt man wohl 20 unter die Presse. Das ausgepreßte Wasser fließt in ein großes Gefäß, und wird, nachdem es sorgfältig filtrirt worden ist, in einem andern großen Kessel, der etwas mehr Fläche hat, noch 24 Stunden lang gesotten, bis es die gehörige Dicke erlangt hat. Einer von den Arbeitern muß sein Augenmerk aufs Feuer richten, damit dieses zuletzt so gemäßigt werde, daß der Sud nicht mißlingen kann. Zwei andere Arbeiter rühren die zwei letzten Stunden den Saft mit eisernen Schaufeln beständig um, damit er durchaus eine gleiche Dicke, wie Honig, erlange, und nicht klumpicht werde. Sobald der Saft zu einem weichen Teige geworden, und erkaltet ist, so wird er in Formen gedrückt. Die Stücke werden hernach in Kisten gepackt, Lorbeerblätter dazwischen gelegt, damit sie nicht zusammenkleben, und so verfährt man sie. Sicilien schickt seinen Süßholzsaft größtentheils nach Livorno, Triest, Genua, Marseille, Holland und England. Dieser Artikel wird theils zur Arznei, theils in Färbereien verbraucht. Das Süßholz selbst kommt, ausser Bayonne, von Mallaga, Alicante, Venedig und Triest. Die schweren und dicken Wurzeln sind die besten; hingegen die ganz leichten, mürben, ausgetrockneten, brüchigen, von widrigem oder gar dumpfigen Geschmack, wenn sie gleich von der angezogenen Feuchtigkeit schwer sind, taugen nichts. Die Süßholzwurzeln werden nicht nur zu dem oben gedachten Gebrauch angewendet, sondern man macht auch hie und da Flaschenstöpsel und Pfropfen davon, die so gut, als die vom Kork, Dienste thun. Frankreich hat übrigens die meisten Lackritzsaft-Fabriken zu Blois. Diese liefern eine ausserordentliche Menge dieser Waare zum in- und ausländischen Handel. Zu Amsterdam rechnet man die Rottoli, die für Tara auf den Kisten bemerkt sind, zu 2 1/4 Pf. holl. Gewicht, und überdies noch 4 Pf. auf jede Kiste für die Blätter; zu Hamburg 24 Pf. Tara, 1 Proc. Gutgewicht u. 2 Proc. Refakzie.

La-Côte, s. Schweizersche Weine.

Lacovries, baumwollene ostindische Gewebe, welche die Dänen zu Verkauf bringen. Sie bestehen in A-Sorte, 1 7/16 bis 6/4 Ellen breit u. 21 bis 22 Ellen lang; B-Sorte von 1 9/16 Elle in der Breite, aber nur 20 bis 21 E. in der Länge.

Lacrimae christi, s. Lagrima de Galliti.

Lactuca, s. Sallat.

Ladangummi, (Ladanum,

Digitized by Google

Gummi Ladanum, oder Labdanum) ist ein klebrigter und harzigter Saft, der sich auf den Inseln Candia, Cypern und Naxia bei Nachtzeit an die Blätter der Cistusgewächse ansetzt, welche purpurfarbene, rosenartige Blumen tragen. Die stärkste Sammlung geschieht zu Lescara auf der Insel Cypern. Die Hirten führen vor Sonnenaufgang ihre Ziegen an die Oerter auf die Weide, wo sich dieser Saft an die Pflanzen angesetzt hat. Weil dann die Materie noch ganz weich ist, so hängt sie sich an die Bärte dieser Thiere an, und wird hernach mit hölzernen Kämmen davon abgesammelt. Diese Sorte ist die beste und reinste. Eine schlechtere wird mit Peitschen von Ziegenfellen aufgesammelt. Beide Sorten bringt man nach Nicosia zu Markte, wo sie über dem Feuer mit Oel zerlassen und gereiniget werden. Nach diesem wird das Ladan in Kisten von 150 bis 300 Pf. gepackt, und über Livorno und Venedig weiter verschickt. Man findet von dieser Waare zweierlei Sorten beim Handel: die vorzüglichste ist in großen Massen von schwärzlicher Farbe, dabei klebrig und weich. Diese hat einen scharfen balsamischen Geschmack und angenehmen durchdringenden Geruch. Die andere Art ist trocken, hart, zerbrechlich, und wird in krummen und gewundenen Broden zu Markte gebracht. Diese ist mit Sand und Unreinigkeiten vermischt. Man verfälscht diesen Artikel gern mit andern gemeinen Harzen; aber das ächte Ladanum muß, mit Weingeist aufgelöst, eine schöne golbgelbe Tinktur geben. Es wird zur Medizin, und zwar meist äusserlich, gebraucht.

Ladines sind bunte glänzende Englische Wollenzeuge von Norwich 26, 30 Yards lang, 15 - 16 Zoll breit.

Ladog, eigentlich Lodog, eine Art Fische wie die Heringe, die in dem Lodogasee in Rußland häufig gefangen, eingesalzen, und hernach Tonnenweise verhandelt werden.

Ladu, ein rother Champagner, von den sogenannten Berg- oder Gebirgsweinen. Er ist in Gebinden von 220 bis 225 Pinten.

Lagne stagnate, zu Genua u. auch hie und da in Italien die verzinnten Bleche.

Lagopus, s. Hasenklee.

Lagrima de Galliti, Lagrima Cristi, ein feiner, trefflicher, schmackhafter Wein, der unten am Fuß des Mongibello oder Vesuvs im Neapolitanischen wächst, und weit und breit verfahren wird. Man unterscheidet ihn im Lande in Lagrima fina oder feine Gattung, und in mezza Lagrima oder mittlere. Die erstere ist 50 Procent theurer, als die andere. Beide sind roth von Farbe. Man handelt die Waare im Großen bei Carra von 2 Botte, die Botta zu 12 Barili, den Baril zu 60 Caraffe oder Flaschen, die letztere 33 1/3 Oncie schwer.

Lahn, fr. la lame, heißt der dünne geplättete Metalldrath, der entweder so auf Seide gesponnen, oder blos zu Spitzen, Zeugen, Borden, Blonden, u. dgl. verarbeitet wird. Es gibt Goldlahn, Silberlahn, leonischen oder unächten Lahn. Er ist auf kleinen Röllchen von einer halben oder ganzen Unze im Gewicht. Man zieht ihn von Brüssel, Augsburg, Paris, Lyon, Berlin und Wien. Die Gold- und Silberfabrik von Ephraim's Erben zu Berlin liefert von diesem Artikel folgende Sorten: breite Lahnplatten für die Knopfmacher und Sticker, und zwar in Golde, das Pfund zu 56 Rthlr.; silberne von dieser Art, 42 Rthlr.

Lahngold (unächtes) oder Longold, Luggold, franz. Clinquant, clinquetant de cuivre, zieht die Handlung von Nürnberg und Fürth; s. Rauschgold.

Laine, (Wolle), unter diesem Namen sind beim Waarenhandel folgende Artikel bemerkenswerth: laine surge, laine en suin, die ungewaschene oder Fettwolle; laine haute, die beste unter den Wollsorten, und die auserlesene; basse laine, die kurze Wolle; laine frontière, die geringste unter den Sorten, die man zu Abbeville verspinnt; laine de Moscovie, das Biberhaar; laine d'autruche, die Straußfedern, eigentlich die Flaumfedern von diesem Vogel.

Laken, s. Tuch.

Digitized by Google

Lama, s. Kameel.

Lama's heißen in Italien glatte reiche und halbreiche Zeuge, welche 4 Palmi breit liegen. Der Aufzug ist von Organsinseide, der Einschuß von Tramseide; das Gold und Silber ächt. Die ganz reichen nennt man tutta lama, die halbreichen mezza lama. Sie werden zu Neapel, Messina und Venedig gemacht.

Lamina, s. Blech.

Lamm, fr. agneau, ein bekanntes Thier, von welchem ausser dem Fleische, das man verspeiset, auch noch die Wolle und die Felle zur Handlung gebracht werden. Die Lämmerwolle ist nicht so gut wie die Schaafwolle; sie kann, wegen ihrer Kürze, nur in den Hutfabriken gebraucht werden; zum Zeugweben taugt sie nicht. In Frankreich darf bei Strafe niemand sie verweben. Die deutsche, preussische und pommersche Wolle wird zu Amsterdam nach Pfunden mit 15 Proc. Rabatt, nebst 5 Proc. Tara gehandelt; so auch die polnische.

Die Lammfelle werden theils mit ihrer Wolle, theils auch ohne dieselbe zum Handel gebracht. Die erstern werden von den Weißgerbern und Kürschnern auf der Fleischseite gahr gemacht, und zur Fütterung unter allerhand Kleidungsstücke verbraucht. Die vorzüglichsten Lammfelle liefern Rußland und Persien, so wie Polen und Littauen. St. Petersburg schickt deren jährlich eine große Menge nach Deutschland, Frankreich, ꝛc. Die Hauptsorten der russischen Waare sind 1) graue Baranken aus der Bucharey; von diesen kostet das Stück der besten Gattung 5 Rubel, von der geringern nur 3 R. 2) schwarze Baranken aus der Bucharei v. demselben Preise wie die vorstehende Sorte; ein Tulup, oder ganzer Pelz von solchen Fellen, wenn sie von der feinsten Art sind, gilt 150 Rubel, von der schlechtern Art nur 50 R. 3) Graue persianische Baranken von der feinsten Sorte, das Stück 2 R., von der schlechtern 1 R. und 50 Kopecken 4) Ein Tulup, oder ganzer Pelz, von schwarzen kalmuckischen Baranken, dem Aussehen nach wie schwarz seidener Atlas, 50 R.; von schlechtern solchen Baranken, 20 R.; 5) ein solcher Pelz von weissen kalmukkischen Baranken, der feinsten Art, 40 Rubel, von der schlechtern Sorte, 10 R.; 6) ein dergleichen Pelz von braunen kalmukkischen Baranken, 12 R., von schlechterer Sorte nur die Hälfte, oder 6 Rubel; 7) ein Pelz von tscherkassischen schwarzen Baranken, 16, die geringere 10 R.; 8) Russische schwarze Baranken, das Hundert 10 R.; ein Pelz von russischen schwarzen Baranken, die feinere Sorte, 7 R., die schlechtere 4 R.; ein großer Sack mit schwarzen russischen Baranken, 4 R.; 9) ein Pelz von weissen russischen Baranken, 5 Rubel; von der geringern Sorte, 3 Rubel.

Lamonholz, eine Gattung Rothholz, die aus Bahia de todos los Santos in Brasilien, und von Sancta Martha zum Handel kommt.

Lamparillas, s. Nomparillas.

Lampas, sind seidene gemalte ostindische Zeuge, welche die holl. ostind. und dän. asiat. Kompagnie zum Verkauf bringt. Sie sind zwölfdräthig. Die holländische Sorte ist 2 Cobidos breit und 38 lang. Sie kosten 70 bis 72 fl. Bankgeld, und werden besonders zu Kleidungen und Tapezierungen angewandt. Es ist ein guter Artikel nach den philippinischen Inseln. Die dänischen Lampas sind 26 bis 26 1/2 Elle lang und 7/6 kopenhagener Ellen breit.

Lampe, in Frankreich, eine Art wollenen Etamins, von spanischer Wolle gewebt. Man macht sie besonders zu Authon.

Lampen, fr. les lampes, werden bekanntlich zum Leuchten gebraucht, und sind entweder von Silber, Kupfer, Messing, Zinn, Eisenblech, Töpferthon oder dergleichen gemacht. Man hat Lampen von verschiedener Gestalt und Größe, z. E. glatte und durchbrochene Lampen, von Messing, Komposition, ꝛc.; Judenlampen, Weihnachtslampen, florentinische Kirchenlampen, florentinische Nachtlampen mit Blen-

Digitized by Google

den, und ohne Blenden, zu 3 und 4 Lichter; ordinaire und extra kleine Nachtlampen. Argandsche Lampen, u. s. w.

Im Handel mit kurzen Waaren kommen vor: Jesuiterlampen mit Schirmen, lampes de Jésuite à réverbère; Judenlampen, — pfündig, lampes pour juifs de — Livres; Lampen- oder Oelleuchter, Réverbères, ou chandeliers à réverbère.

Sogenannte Pumplampen, Studirlampen, Sparlampen und Nachtlampen hat man jetzt auf vielerlei Art. Berühmt sind die Studirlampen des Keir, Warner und Dawson zu London, des Edelkranz zu Stockholm, des Girard, Quinquet, Lange, Carcel und Carceau zu Paris, des Segner zu Göttingen, des Gaetani zu Braunschweig, des Hofmann in Leipzig und mehrerer anderer. Bertin zu Paris macht eine Art neuer Lampen (Lampe docimastique) womit man auch in ein paar Minuten ein halbes Maaß Wasser in's Kochen bringen kann. Unter die allerneuesten Lampen gehört noch die hydrodynamische Lampe des L'Ange zu Paris, welche gar keinen Schatten unter sich wirft, und worin das Oel immer in der zur gleichförmigen Tränkung des Dochts erforderlichen Höhe bleibt. Mittelst eines aus weissem durchsichtigen Porcellan bestehenden Reflectors wird das Auge gegen die Einwirkung der concentrirten Lichtstrahlen geschützt, ohne einem grellen für das Auge sehr schädlichen Wechsel von Helligkeit und Dunkelheit ausgesetzt zu seyn. Der Reflector von Porcellan gibt überhaupt so viele Hellung, als die gewöhnlichen mit Oelfarbe angestrichenen Reverberen.

Die meisten von den neuesten Lampen haben fast alle durchscheinende papierne Schirme (Reverberen), die nicht blos ihre Zweckmäßigkeit, sondern auch ihre Wohlfeilheit befördern. Die cylindrischen Gläser über den Argandischen Lampen werden von den Engländern seit einigen Jahren ganz matt gemacht, so daß sie dem mit Oel getränkten weißem Papier gleichen. Dadurch verliert der Flammenschein das blendende, und das Licht leuchtet doch nicht weniger schön, als durch glattes Glas; s. auch Argandische Lampen. Wie schön jetzt auch das Aeußere der Lampen gemacht wird, bezeugt das Waarenlager der Herren Richter und Albert zu Frankfurt am M. — Mehrere Sorten von elektrischen Lampen findet man gleichfalls bei Herrn Albert. In diesen wird ein Strom brennbarer Luft, die in einem eignen Behältnisse sich befindet, durch einen elektrischen Funken entzündet, sobald man einen Hahn dreht. Der Strom geht auf den Docht eines Lichtes los, und entzündet diesen augenblicklich.

Lampertsnüsse, s. Haselnüsse

Lampreten, s. Neunaugen.

Lanas churras, in Spanien, der Name der schlechtern Schaafswolle.

Lana sucida, eine Art Wolle von einer Art Muscheln, die an der Küste von Kalabrien, ꝛc. gefischt wird. Man macht von dieser Wolle zu Reggio Handschuh und Strümpfe.

Landgummi, heißt das Gummi, welches die Land- und Bauersleute von verschiedenen einheimischen Bäumen sammeln und in die Städte zu Verkauf bringen. Solches Gummi bekommt man von Kirsch- Apfel- Pflaumen- und einigen andern Bäumen. Es wird im Manufakturfache besonders in den Hutfabriken angewandt. Das reinste und klarste ist das beste.

Landirac oder Landiras, eine weisse Sorte der bourdeaurer Weine, welche in Bariques von 110 Pots gehandelt wird.

Landseide, die in mehreren Gegenden Deutschlands gewonnene Seide, z. B. im Brandenburgischen.

Landtücher, im Brandenburgischen die Tücher von inländischer Wolle.

Langaugen, s. Nadeln.

Langfisch, s. Stockfisch und Dorsch.

Langlade, ein rother Franzwein, der über Cette ausgeführt wird. Er kommt in Stücken von 45 Viertel zum

Handel, oder auch in halben Stükken.

Langoiran, eine weiſſe Sorte der bourdeaurer Weine, von welcher unter dem Hauptartikel das Mehrere vorkommt.

Langrois, eine vorzügliche Gattung franzöſiſcher Käſe, die um Langres an den Grenzen von Champagne gezeugt wird.

Languenane, eine Leinwand in Bretagne, deren Kette und Einſchlag von Flachsgarn genommen iſt. Sie hat eine auſſerordentliche Güte, und wird beſonders in und um Dinan verfertigt. Sie hält 27 1/2 Zoll oder 3/4 der Provinzialaune in der Breite. Das meiſte davon wird nach Navarra und Biscaja verfahren.

Lannoy, eine Gattung Tripp, die in der Gegend bei Ryſſel, an dem Orte dieſes Namens, gewebt wird.

Languetten, Lanzetten ſind ſchmale leinene Bänder oder Borten, welche man zu Elberfeld und Barmen in auſſerordentliche Menge verfertigt.

Lantana, ſ. Pappelſtrauch.

Lapathum acetosum, ſ. Ampfer.

Lapathum acutum, ſ. Mangold, ſpitziger.

Lapathum aquaticum, ſ. Waſſerampfer.

Lapathum chinense, oder majus, ſ. Rhabarber.

Lapathum unctuosum, ſ. Guterheinrich.

Lapides cancrorum, ſ. Krebsaugen.

Lapis Amianthus, ſ. Amianth.

Lapis aquilae, ſ. Adlerſtein.

Lapis armenius, ſ. Armeniſcher Stein.

Lapis Asbestus, ſ. Amianth.

Lapis bezoardicus, ſ. Bezoar.

Lapis bononiensis, ſ. Bononiſcher Stein.

Lapis calaminaris, ſ. Galmey.

Lapis de Goa, Stein von Goa, iſt eigentlich nur eine chemiſche Maſſe, die aus ſehr wirkſamen Arzneien, mit einigen unwirkſamen thieriſchen Stoffen verbunden, zuſammengeſetzt iſt. Man hat beide hernach durch Zuſatz eines Gummi vereinigt, in runde Formen gebracht, und endlich übergoldet So liefern uns die Droguereihändler dieſen Artikel.

Lapis Haematites, ſ. Blutſtein.

Lapis infernalis, ſ. Höllenſtein.

Lapis judaicus, ſ. Judenſtein.

Lapis lazuli, ſ. Laſurſtein.

Lapis Lydius, ſ. Probirſtein.

Lapis Molybdites, ſ. Waſſerblei.

Lapis Ophites, ſ. Serpentinſtein.

Lapis pantherinus, ſ. Jaspis.

Lapis porcinus, ſ. Piedra de Puerco.

Lapis Prunellae, ſ. unter Salpeter.

Lapis pumicis, ſ. Bimſenſtein.

Lapis Sardius, ſ. Carniol.

Lapis Schistus, ſ. Scajuola.

Lapis serpentinus, ſ. Serpentinſtein.

Lapis specularis, ſ. Fraueneis.

Lapis Spongiae, ſ. Schwammſtein.

Lapis Thracius, ſ. Gagat.

Lapis variolatus, ſ. Pockenſtein.

Lapis Vulcani, ſ. Bimſenſtein.

Lappae, ſ. Kletten.

Large Fan, engliſches Papier zum Kupferplattenabdruck, welches 23 1/2 Zoll breit, und 20 1/2 Z. hoch iſt. Es koſtet, nach der Feine, 14 bis 21 Schill. Sterling.

Large-thick-Poſt, engliſches Schreibpapier feiner Art, das 16 1/2 Zoll in der Höhe, und 21 Zoll in der Breite hält. Preis 15 Schilling.

Large-thin-Poſt, engliſches breites und dünnes Poſtpapier, von gleicher Größe wie die vorgenannte Sorte, aber ordinärer, zu 12 Schill. Sterl.

Larix, ſ. Lerchenbaum.

Larve, ſ. Maske.

Laſagne, zu Genua, Neapel u. in andern Gegenden Italiens die Bandnudeln oder platt geformte Paſta.

Laski, in Rußlands Handel, die Felle von Wieſeln, welche beſonders über St. Petersburg verfahren werden. Ein Decher ſolcher zugerichteten Felle gilt da gewöhnlich 5 Rubel; der Decher roher Felle, 3 R.; ein Sack von den ſchönſten zugerichteten Wieſelfellen, 18 Rubel, und von der geringern Sorte 15 R.

Laſur, heißt hie und da die blaue

Kobaltfarbe.

Laſurſtein, (Lapis Lazuli) franz. pierre d'azur, jaspe bleuâtre, ein hochblauer, harter, und mit Goldflecken durchſetzter Stein, der in den Gold- und Kupferbergwerken der verſchiedenen Länder gefunden wird. Man bringt ihn zum Theil aus dem Morgenlande, zum Theil auch findet man ihn in den europäiſchen Bergwercken mancher Gegenden. Die erſtere Art wird für die koſtbarſte gehalten, denn ſie verändert ihre natürliche Farbe im Feuer nicht; die andere hingegen nimmt im Feuer eine grüne Farbe an. Der mit Goldſtrichen gezeichnete wird mehr zu Bijouteriearbeiten, zu Doſen, Etuis, Kreuzbildern, Leuchtern, Kirchenzierrathen, Meſſergriffen, u. dgl. verarbeitet; der völlig blaue aber ganz zart gemalen, und unter dem Namen Ultramarin zur Farbe angewendet. Der orientaliſche kommt aus Perſien über Aleppo und Smyrna. Er wird bei Pfunden gehandelt, und der iſt der beſte, der die wenigſten fremdartigen Steine und Sandkörner in ſich ſchließt. In dem mediziniſchen Fache wird dieſer Artikel heutzutage nicht ſonderlich mehr gebraucht, weil er kupferhaltig iſt.

La Telliere, eine franzöſiſche Papierſorte, die in der Breite 16 Zoll, und in der Höhe 12 Zoll und 3 Linien hält; am Gewicht 11 1/2 Pf.

Laternen, Leuchten, ſind bekannte Arbeiten der Klempner, Bekkenſchläger, ꝛc. Ihr Gebrauch bedarf hier keiner Erklärung. Laternen von Blech (und zwar Straßenlaternen, Hauslaternen, Kutſchenlaternen ꝛc.) werden lackirt und mit Silber plattirt von Richter in Frankfurt vorzüglich ſchön verfertigt. — Man hat auch Blendlaternen, magiſche, optiſche u. mehrere Sorten Kunſtlaternen.

Im Nürnberger Handel und im Handel mit kurzen Waaren kommen unter andern vor: meſſingene und blecherne Anhänglaternen, wobei man das Licht ſchieben kann, fr. lanternes poussantes de laiton, ou de fer blanc; feine zuſammenzulegende meſſingene und weiß blecherne mit einem Glaſe, lanternes fines pliantes en cuivre ou en fer blanc à 1 verre; zuſammenzulegende in weißblechnem und meſſingenem Futter, pliantes de laiton en étuis de fer blanc et de laiton; auf Art eines Buchs geformte von Meſſing oder weiß Blech, façon de livre en laiton et fer blanc; blecherne Laternen mit doppelten Thüren, lanternes de fer blanc et à double porte; meſſingene und weißblecherne mit Feder, à ressort de laiton et de fer blanc; halbrunde weißblecherne große, mittelgroße und kleine, en fer blanc mi-rondes, grandes, moyennes etc.; Handlaternen, meſſingene, lanternes à manche en cuivre; meſſingne Jeſuiterlaternen, lanternes de Jésuites de laiton pour bruler l'huile, ou lanternes à bandiere à huile; meſſingene Laternen mit 5 Gläſern, lanternes en cuivre (de laiton de 5 verres; blecherne Laternen mit 1 Buzenglas oder Ochſenauge, die man verdrehen kann, um das Licht zu verbergen, lantornes tournantes (ou sourdes), ou à faux feu, pour fermer, à verre, à oeil de boeuf, de fer blanc; Papierlaternen, lanternes en papier; Schleyerlaternen, runde zuſammenzulegende, meſſingene und weißblecherne, wo man das Licht unten herausziehen kann, lanternes pliantes avec gaze, de laiton et de fer blanc, ou lanternes rondes en cuivre et en fer blanc tirantes et à toile (garnies de toile); blecherne Zauberlaternen, Mittelgattung mit 6 Vorſtellungen, laternes magiques moyennes (de moyenne façon) avec 6 réprésentations; dergleichen größere mit 12 Vorſtellungen, plus grandes avec 1 douzaine de représentations. Das Laternenhorn wird Kiſtenweiſe von London gezogen.

Latten, ſind ſchmale und lange Stangen, die meiſtens von Föhren- oder Fichtenholz geſchnitten werden, und deren man ſich zu dem Dächerbau, um die Ziegel- Flach- oder Hohlwerke darauf zu legen, bedient. Diejenigen, welche mit Holz handeln, laſſen ſie an holzreichen Orten ſelbſt ſägen, oder bei ganzen Schiffsladungen aus Norwegen und Schweden, vornehmlich aus Bothnien und Finnland, kommen. Sie werden bei Tauſend, Hundert und Schock ge-

Digitized by Google

handelt; ihre Preise rouliren nach Verhältniß, als die Waare dünn oder dick, kurz oder lang, einfach oder doppelt ist. Im Hannöverschen, Bremenschen, ꝛc. unterscheidet man die Latten in Mühlenlatten, die besten, stärksten und theuersten; ferner in Stein- oder Ziegeldachlatten, die Mittelsorte; und Strohdachlatten, die geringste und wohlfeilste. Ihre Länge beträgt insgemein 18 Fuß. Lattes à tuiles, heißen in Frankreich eichene und andere Latten von 3 Fuß in der Länge, die in jenem Lande zu Schieferdächern gebraucht werden. Man handelt sie bei Hundert, und bekommt sie aus Champagne. Contrelattes, sind von Eichenholz, 4 bis 5 Zoll breit und 6 Linien dick. Latte quarrée, welche Sorte auch zu Ziegeldächern dient, soll 4 Fuß lang, 1 Zoll und 9 Linien dick seyn. Sie werden bei Botte von 50 Stück gehandelt. Latte volice, zu Schieferdächern schicklich, hat eine Länge von 4 Fuß, 4 bis 5 Zoll Breite, 2 bis 3 Linien Dicke, wird aber nach Botte von 25 Stück gekauft.

Lattich, s. Sallat.

Latun, fr. le laiton, heißt hie und da das geschlagene Messingblech. Eine der berühmtesten Anstalten oder Hammerwerke dieser Art ist zu Neustadt Eberswalde oder vielmehr in dem Dorfe Hagermühle, unweit diesem Orte. Auch zu Stollberg und Aachen sind große Werke dieser Art. Nach den vorgeschriebenen Nummern, die von der Direktion eines Messingwerks bestimmt werden, wird das Messingblech nach verschiedener Dicke ausgedehnt oder fabrizirt. Gemeiniglich kommen da folgende Nummern vor:

Nro. 1., das dünnste, heißt Rollblech; daraus werden die Platten zu den Köpfen der kleinen Nägel verfertigt.

Nro. 2., heißt Klempnerblech, und Beckenschläger-Latun, welches wieder in N. 1. bis 17. unterschieden wird, eine verschiedene Dicke hat, aber doch in einer Sorte nur wenig von der andern abweicht.

Nro. 3., enthält das Schlosserlatun; dies ist noch stärker, als das vorige. Man bezeichnet die verschiedenen Sorten davon mit Buchstaben von A. bis N., und nennt sie schlechtweg Latunbleche. Bei den vorgedachten beiden Arten deutet die höhere Nummer immer feineres Blech an.

Nro. 4., Trommelblech fürs Kriegsvolk.

Nro. 5., Drathband, woraus Zaine zu Drath geschnitten werden.

Zu Stollberg bei Aachen unterscheidet man folgende Sorten Latun:

Latun, nach der Drathklinke von	Nro. 1.	bis 5.	zu 34 bis 34 3/4 Rthlr.
	6.	= 14.	
	15.	= 24.	
	25.	= 30.	
Ditto	1.	= 9.	zu 34 1/4 bis 35 1/2 Rthlr.
	10.	= 15.	
	16.	= 23.	
	24.	= 25.	

die 100 Pf. Köllnisch.

Lattwerg, (Conserva, Electuarium) fr. electuaire, ein dicker Saft aus allerhand Kräutern, Wurzeln und Blumen, der in Apotheken verfertigt wird. Es gibt davon unterschiedliche Arten, worunter Electuarium antifebrile, fr. le diasébeste, (gegen das Fieber), de baccis Lauri, fr. confection de l'aurier, (von Lorbeeren), Electuarium Diacori, fr. hière picre, (aus Calmus bereitet, und zu Stärkung des Magens dienend), Elect. benedictum laxativum, fr. diaséne, diacartami, caryocinum, (Laxirlattwerge), Antiscorbuticum, fr. contre le scorbut, (wider den Scharbock), die bekanntesten sind.

Lavagna, eine dichte und schwere Steinart, welche in Toskana in großer Menge bricht. Sie ist braun von Farbe, und wird zu Gebäuden, Oelcisternen, Mosaikarbeiten, Fontainenbecken u. dgl. angewandt.

Lavalsche Leinen, toiles de La-

val, sind französische Leinwande, die zu Laval und 10 Meilen in der Runde um dieser Stadt in ausserordentlicher Menge gewebt werden. Die verschiedenen Sorten bestehen: aus sogenannten blanches non battues, erster, zweiter und dritter Gattung; Lavals oder Senlis in Sortimenten; Royalesleinen, Pontivis; in superfeinen, genannt de la deuxième qualité; ferner in graugefärbten und rohen Leinen, die man crues oder toiles gris naturel nennt. Sie werden Ballenweise zum Handel gebracht. Der Ballen Bretagnes hält 20 Stück, jedes von 25 Stab. Die Royales sind in Ballen von 30 bis 40 Stück, jedes zu 18 Stab. Nonbattuesballen halten 25 Stück zu 20 Stab. Das lavalsche Längenmaas ist um 20 Procent stärker, als das pariser.

Die Lavalsleinen sollen nach der Manufakturordnung eine von den folgenden Breiten haben; die sogenannten toiles de Laval, grande Laize, 3/4 Stab und 1 1/2 Zoll im rohen Zustande, gebleicht aber gerade 3/4 dasiges Maas, welches 7/8 Stab, 1 Zoll und 6 1/2 Linie nach pariser austrägt.

Haute Laize, auch moyenne Laize, 2/3 Stab, 2 Zoll und 4 Linien im rohen Zustande; und von der Bleiche kommend 2/3 Stab und 1 Zoll.

Laize ordinaire, 2/3 Stab, weniger 1 Zoll, so lange die Leinwand noch roh ist; hingegen gebleicht soll sie 5/8 halten.

Laizots, roh 1/2 Stab, und gebleicht 9 Linien weniger, welches Maas mit 7/12 des pariser Stabs übereintrifft.

Alle diese Sorten Leinen werden nicht nur in Frankreich selbst stark verbraucht, sondern man schickt sie auch häufig ins Ausland. Die weissen und rohen Sorten gehen besonders nach Troyes, Beauvais und Lyon, und von da weiter nach Spanien, Italien, 2c. Man gibt den Leinen zu Laval zweierlei Bleiche; von der einen erhält man das sogenannte blanc commun (ordinair Weiß), von der andern aber das blanc d'Azur (Blauweiß, Porcellainfarbe). Beide finden ihre Liebhaber und Abnehmer, aber doch ist die erstere Art die dauerhafteste. Man macht jetzt diese Leinwandartikel in Belgien, besonders zu Dornick, nach, und verschickt viel davon nach Spanien und Portugal.

La-Vaux, s. Schweizersche Weine.

Lauch (Porrum), ein bekanntes Küchenkraut, wovon es eine zahme und wilde Art gibt. Die zahme ist auch zweierlei. Die eine wird Aeschlauch, (Porrum capitatum), die andere Schnittlauch, (Porrum sectile) genannt. Man verbraucht diese Sorte in der Küche, doch wird auch der Saft zur Medizin angewandt.

Lavege, oder Labet, oder Lavezzstein, it. pietra laveggia, eine Steinart, welche in der Schweiz, besonders bei Prosto oberhalb Cleven im Walliserlande, so wie auch in Bündten gegraben wird. Man drehet daraus häufig allerhand Küchen- Thee- und Kaffeegefäße. Diesem Geschirre messen manche Leute ganz ausserordentliche Kräfte bei, z. E., daß es im Feuer unversehrt bleibt, die Speisen, die man darin kocht, weit geschwinder sieden und gahr werden, auch ihren natürlichen Geschmack besser behalten. Daher haben die Bewohner von Cleven von der Ausfuhr dieses Artikels, insonderheit nach Italien, ansehnlichen Vortheil.

Lavendel, (Lavendula), fr. la lavende, ein sehr wohlriechendes Kraut, das in wärmern Ländern, z. B. in Spanien, Italien, dem südlichen Frankreich, 2c. wild wächst, bei uns aber in Gärten gezeugt wird. Es gibt davon wohl zehnerlei Sorten, als schmalblätterige, breitblätterige, mit weisser, mit blauer Blüte, mit zerschnittenem Blatte, u. s. w. Die Blumen davon werden getrocknet und Ballenweise zum Handel gebracht. Aus der frischen Blüte zieht man ein wohlriechendes und heilsames Oel, oder eine Essenz ab, und bringt es in blechernen Flaschen ebenfalls zum Verkauf. Marseille, Montpellier und Cette liefern diesen Artikel unter dem Namen des Spickols gar häufig. Zu Paris, Cette, Grasse, Aix u. Montpellier, so wie auch zu Venedig, Rom, Neapel, Bologna, hie u. da in Deutschland zieht man von dem Lavendel man-

cherlei wohlriechende, einfache und zusammengesetzte Wasser ab, die von Barbirern, Parfumirern, Apothekern, u. s. w. verbraucht werden.

Lauent- od. Löwendlinnen, eine Gattung deutscher Leinwand, welche in Westphalen, vornehmlich im Osnabrückschen, Ravensbergschen und Tecklenburgschen, zum Theil auch im Diepholzischen und Mindenschen, in der Obergrafschaft Lingen, und in ein paar Kirchspielen im Münsterlande an den Gränzen von Lingen verfertigt wird.

Diese Löwendlinnen gehen größtentheils von Bremen, ein ziemlicher Theil von Amsterdam, und etwas auch von Hamburg aus, meistens nach Spanien, Portugal und England, ein Theil auch nach Frankreich und Schottland. Aus allen diesen Ländern schickt man wieder viel nach den spanischen, franz., engl. u. holländ. Besitzungen, manches aber nach dem nördlichen Afrika und nach Ostindien. Nach Spanien, Portugal und deren Besitzungen gehen vornehmlich die flächsenen Sorten, hingegen in England und dessen Kolonieen, wie auch in Schottland, werden meistentheils die hanfenen verbraucht. In allen gedachten Ländern wird dieses Linnen zu mancherlei Haushaltungs- und Kleidungsstücken angewandt; auch trägt man es in den warmen Ländern statt des Tuchs; dies ist aber freilich nur der Fall bei dem mittlern und geringen Theile der Einwohner. In Spanien und Portugal, und besonders in deren Kolonieen, tragen es die Leute zur täglichen Kleidung. Das feinste von diesen Linnen kann zu Hemden und Bettüchern bemittelter Leute dienen, wozu es auch häufig Verbrauch findet.

Diese Löwendlinnen werden so dicht und fest gewebt, daß die meisten den Regen und die Nässe nicht durchlassen, und also gegen Wind und Wetter in heissen Erdstrichen sehr gut schützen. Die Leinwand ist aber nicht breiter als eine brabanter Elle. Die Stücke haben eine ungleiche Länge; sie halten meistentheils zwischen 60 bis 100 Leggeellen. Das Linnen ist größtentheils weiß, zum Theil halbweiß, das wenigste aber grau. Es wird auch bunt gefärbt, aber nicht in Westphalen, sondern auswärts. Die Leinwand, wozu das Garn in Asche gekocht, und nachher noch mehr durchs Bleichen weiß gemacht wird, ist die beste und dauerhafteste; diejenige hingegen, zu welcher das Garn vorher in Kalk und im warmen Ofen oder gar mit Kreide oder Potasche zubereitet wird, ist nicht halb so dauerhaft. Die letztere Behandlung ist nun allenthalben verboten, weil sie dem Linnen höchst schädlich ist.

Der größte Theil dieser Löwendlinnen ist von hanfenem Garn, der übrige von leinenem. Ehedem wurden sie mehr aus Flachs gewebt, jetzt aber ist der Hanf fast ganz an dessen Stelle getreten, und zwar aus verschiedenen Ursachen: 1) weil der Hanf sicherer zu gerathen pflegt, als der Flachs; 2), weil mehr Garn daraus gesponnen werden kann, und 22 Fäden vom Hanf sich so gut, wie 24 vom Flachs, breiten; und endlich 3), weil er besonders für diese Art Linnen sich am besten schickt, und auch weit stärker ist, als Flachs. Die dortigen Landleute können gegenwärtig den Hanf fast eben so fein spinnen, als den Flachs, wozu unstreitig das Rösten, das Boken in den Bokemühlen, und überhaupt die Mühe, welche man sich gibt, ihn vorher weich und geschmeidig zu machen, nicht wenig beiträgt. Auch sind seit einigen Jahren die hanfenen Linnen stärker gesucht worden, als in vorigen Zeiten; die Heede von Hanf oder Flachs wird zum Einschlage, das Garn vom rein gesponnenen Hanf aber zur Kette gebraucht. Im Mindenschen u. Diepholzischen, wo bis jetzt das schlechteste Löwendlinnen gemacht worden ist, nimmt man auch wohl Heede; in der erstern Gegend ist jedoch jetzt die Heede zur Kette anzuwenden verboten. Die Appretur erhält das Linnen unter schweren u. großen Kalandern oder Mangeln, welche durch Räderwerke mit einem Pferde in Bewegung gesetzt werden; hierdurch legt sich der rundgesponnene Faden, das Gewebe erhält eine gewisse Glätte, eine Art Glanz, und das Ansehen wird um vieles verbessert. Hierauf wird das Linnen in die Legge oder Schauanstalt gebracht, und da von beeideten Beamten in die Länge und Breite gemessen und gestäm-

Digitized by Google

pelt. Man drückt ihm die Krone, das Wappen der Provinz auf, und bezeichnet es mit der Nummer oder dem Klassennamen, den es nach seiner Güte verdient. Auch wird das Ellenmaas des Stücks, der Krone oder dem Wappen beigedruckt. Der Preis des Linnens wird für die Leggeelle bestimmt, und steht entweder auf der Legge öffentlich angeschrieben, wie es der Fall im Tecklenburgschen, Mindenschen und Ravensbergschen ist, oder er wird von den versammelten Kaufleuten auf der Legge, und zwar meistbietend, festgesetzt; die Waare wird dafür eingekauft, wie es im ganzen Osnabrückschen gebräuchlich ist. Die letztere Art ist dem Fabrikanten vortheilhafter, und auch dem Handelsstyl angemessener. Der Verkaufspreis bei Kaufleuten wird auf 100 Leggeellen oder 175 brabanter Ellen gemacht.

Lavernusse, ein rother Franzwein, der in Berry wächst, und dem Burgunder ziemlich nahe kommt.

Laveton, in Frankreich die grobe Wolle, welche in der Walke abfällt, oder die sogenannte Bourre. Sie sieht grau aus, und wird zu Tapeten geringer Art verarbeitet. Die weisse Sorte, welche von den feinern Sorten abfällt, führt den Namen Bourre-lanisse.

Laureola, s. Kellerhals.

Laureola Daphne, s. Seidelbast.

Lauro cerasus, s. Kirschlorbeer.

Lauri baccae, s. Lorbeeren.

Lauri folia, s. Lorbeerblätter.

Laurinum (Oleum), s. unter Lorbeerbaum.

Laurus rosea, s. Oleander.

Läusekraut, Speichelkraut, Mäusepfeffer, (Delphinium Staphis agria L., Staphis agria, Herba pediculari), fr. la pédiculaire staphis aigre, herbe aux poux, herbe à la pituite, la pituitaire, ein Kraut, das in den wärmern Ländern, besonders in Frankreich, Italien, ꝛc. wild wächst, bei uns aber nur in Gärten gezogen wird. Es sieht dem Rittersporn ähnlich, hat große grüne, tief eingekerbte Blätter und himmelblaue Blumen, auf welche kleine grüne Schoten mit den Samenkörnern folgen. Es sind rauhe, schwarzgraue, beinahe dreieckige Körner, von scharfem und brennendem Geschmack und ekelhaftem Geruch. Ihren Gebrauch zeigt der Name an. Die Waare kommt über Triest und Venedig aus Italien.

Lauterbachsche Leinen. Unter diesem Namen erhalten wir aus einem gewerbfleißigen Dorfe des Herzogthums Sachsen-Eisenach, unterschiedliche Sorten Leinwand, unter andern Leinwandsorten zu Hemdern, die 5/4, 6/4 bis 9/4 Ellen breit liegen, und in Stücken von 20, 30 auch wohl 60 Ellen Länge sind; ferner, weiß und blau gestreifte, die 5/4 bis 6/4 Ellen breit sind, in ganzen und halben Schocken; Packleinwand von 7/4 15/8, auch wohl 2 Ellen bis 9/4 nach frankfurter Maas. Das meiste hiervon geht nach Bremen und Amsterdam.

Lazzeruola, oder Azzeruola, sind die Früchte von Crataegus Azarolus, die aus Italien, Tirol, den sogenannten wälschen Konsinen, besonders von Roveredo, Bogliacco, Gorgnano, Torbole zum Handel gebracht werden. Man bringt sie bei hundert Stücken auch wohl nach dem Gewicht zum Verkauf. Sie werden frisch, aber doch etwas welk gehandelt. Die kleinsten sind so groß als eine Kirsche, die größten wie eine Nuß.

Lebkuchen, fr. la pain d'épice, an manchem Ort dasjenige, was man anderwärts Pfefferkuchen, zu Hamburg, Lübeck, ꝛc. braunen Kuchen, Honigkuchen nennt. Die Erlanger sind die besten; hierauf folgen die Nürnberger, Breslauer, Thorner, Danziger, u. s. w. Von den Nürnbergern hat man: dicke gemandelte Lebkuchen, dünne gemandelte ditto, dicke oder dünne gewürzte Lebkuchen, lange und runde Magenkuchen, weisse Lebkuchen, wie auch Tafel- oder Rümpfelkäß. Jede von diesen Sorten wird in verschiedene Nummern unterschieden, und bei Dutzend Stück oder nach Pfunden gehandelt. Man zieht sie von den Lebküchnern zu Nürnberg, ꝛc.

Leccer Oel, die beste Sorte des Oels aus Appulien, welche um dergleichnamigen Stadt dieses Landes gewonnen wird. Das vorzüglichste ist strohgelb von Farbe, dabei recht klar, und hat ei-

Digitized by Google

nen guten Geruch.

Leder, le cuir, nennt man im eigentlichen Sinne die durch Geschicklichkeit der Gerber zubereitete oder veredelte Bedeckung des thierischen Körpers, welche in rohem Zustande den Namen Haut, Fell oder Balg führt. Der vornehmste Zweck des Ledergerbens ist nämlich der, daß jene Produkte, die man so vielfältig mit Nutzen anwendet, nicht so leicht faulen und verrotten, daß ihre Fasern zusammengezogen und gleichsam gefilzt werden, daß Wasser nicht leicht in ihre Poren einzieht u. daß sie nach dem Trocknen nicht mehr so hart und steif bleiben. — Sowohl im gemeinen Leben, als im Handel versteht man unter Leder auch oft die blos abgezogenen noch nicht gehörig zubereiten Häute, u. dann unterscheidet man es in rohes und in bearbeitetes oder zubereitetes Leder.

Die Hauptgattungen des zubereiteten Leders sind 1) lohgahres oder rothgahres Leder, welches durch Lohe oder adstringirende Pflanzensäfte zubereitet ist; 2) weißgahres, alaungahres oder Ungarisches Leder, welches blos durch Alaun, ohne Lohe, seine Zurichtung empfangen hat; 3) in sämischgahres Leder, welches durch Walken mit Fett, ohne Lohe und ohne Alaun zubereitet worden ist; und 4) Pergament, ein streifes, glattes, biegsames, elastisches zum Schreiben und Bemalen taugliches Leder. Zu dem lohgahren Leder gehört unter andern: Das Pfund- Schwer- oder Sohlleder meistens aus Rindviehhäuten, aber auch aus wilden Schweins- Büffel- und Pferdehäuten; das lohgahre Kalbleder; die russischen Juften aus Rindshäuten und Pferdehäuten; der Saffian oder Maroquin aus Ziegenfellen und Schweinshäuten; der Cordu an aus Ziegenfellen; der Chagrin aus Kameelhäuten, Ziegenfellen, Pferde- und Eselshäuten; das Schmal- oder Fahlleder aus Ochsen- und Kuhhäuten (ein biegsames Leder für Schuster zu Oberleder); das gepreßte Leder; das lohgahre Schaafleder ꝛc. Das weißgahre Leder aus Hirschhäuten, Ziegen- Hammel- u. Kalbfellen, aus Hundefellen, Wolfsfellen ꝛc. dient vorzüglich den Riemern, Hosen- u. Handschuhmachern, Täschnern ꝛc. Es gehört dazu das Hühnerleder, Brüsseler Leder, Erlanger Leder, Dänische Leder u. s. w. Zu Sämischleder nimmt man vorzüglich Kalb- Hammel- Reh- Hirsch- Elennfelle, auch wohl Ochsenhäute. Hierher gehört auch das rauhschwarzleder, auf welchem die Narbenseite beybehalten, die Fleischseite aber bearbeitet und nachher gefärbt ist. Auch das Dänische und Erlanger oder Französische Leder, woraus die glasirten Handschuhe gemacht werden, kann man mit hierher rechnen. Das Pergament wird gewöhnlich aus Kalb- und Hammelsfellen, zuweilen auch aus Ziegenfellen, Bocksfellen, Esels- und Schweinshäuten gemacht.

Die Eigenschaften des Pergaments sind eine vorzügliche Weisse, Feinheit und Steifigkeit. Kalbspergament ist größer, dicker, weisser, glatter, und den Flecken weniger unterworfen, als das aus Hammelfellen zubereitete. Das sogenannte Jungfernpergament wird von jungen Bockshäuten gemacht. Kälber- Ziegen- ja sogar Wolfshäute werden zu Ueberziehung der Trommeln angewandt. Schweinshäute auf Pergamentart zugerichtet, dienen Siebmachern, Buchbindern u. dgl. Mit Eselspergament werden die Pauken überzogen.

Der vornehmste Gegenstand der Lohgerberei sind immer die starken Leder, nämlich die Schwerleder oder Pfundleder. Das schwache Schmalleder oder Oberleder besteht aus geringern Häuten, denen man die Fettigkeit entweder mit Fischthran oder mineralischen Oelen gegeben hat, und die sonst auf mancherlei Art zugerichtet worden sind. Das beste Pfundleder liefern uns die Engländer, Mastrichter und Lütticher. Die englische Waare ist ohne Kalk blos mit Gersten- und Lohbrühe gahr gemacht, auch stark geschlagen, u. s. w. In Deutschland verfertigt man jetzt hie und da Sohlleder, das nicht zu verachten

Digitized by Google

ist; besonders steht das wiener, altonaer, hamburgische, lübecksche und danziger im Rufe. Das lübecksche Sohlleder ist von sehr guter Art, und wird im Handel geachtet. Das Stück hält 25 bis 30 Pf. im Gewicht; man macht aber selten andere Sortimente, als von 25 bis 28 Pf. Unter den verschiedenen Arten Kalbleders sind das englische, das hamburgische, das lüttichsche und noch ein paar andere vorzüglich beliebt. Lüttich liefert auch eine Menge Ochsenleder von vortrefflicher Güte, und Mastricht sehr dauerhaftes Sohlleder. Eschweger Sohlleder ist eine Gattung Pfundleder, etwas schwächer, als das mastrichter. Es ist auch nicht völlig so schön von Ansehen und von so derber Bereitung. Auch ist es nicht durchaus so gleich, als jenes, sondern weit ausgestreckt, meist glatt und dünn, und daher sehr abstößig. Man verschreibt es von 25 bis zu 30 Pf. In dem Brandenburgischen wird heutiges Tages sehr vieles und gutes Leder von allen möglichen Sorten verfertigt, vornehmlich in Berlin und in Cotbus. In Pommern hat Stettin viele und gute Gerbereyen. Schlesien hat dergleichen zu Breßlau, Oppeln, Lembus, Schweidnitz, Glogau ꝛc. In allen diesen werden nicht blos gemeine, sondern auch feine Lederſorten, als Saffiane, Corduane, Juften, Englisches Pfundleder ꝛc. verfertigt. Magdeburg hat gute Lederfabriken, besonders von feinern Arten und von berühmten Handschuhen; eben so Erfurt, Erlangen, (wo besonders gute Weißgerbereyen und Handschuhmanufakturen sind), Hannover, Hameln, Harburg, Einbeck, Bautzen, Görlitz, Dresden, Frankenberg, Zittau, Chemnitz, Freyberg, Wittenberg, Oschaz, so wie am Rhein Bacharach, Eppingen, Frankenthal, Heidelberg, Mühlheim, Sinzheim, Weinheim, ꝛc. im Nassauschen Usingen, Idstein (wo sehr große Weißgerbereyen befindlich), ferner Offenbach am Main, Cassel, Eschwege, Elberfeld ꝛc. Rußland schickt über Archangel u. St. Petersburg sehr viel Sohlleder zum Handel, und zwar besonders nach Lübeck, Rostock, Schweden, ꝛc.

Was das rohe Leder betrifft, so ist es entweder inländisch, oder auch, u. zwar meistens ausländisch. Das letztere besteht aus eingesalzenen Häute, wie z. E. die irländischen, brasilianischen, von der Insel Cuba und mehrere Arten sind; oder aus getrockneten grünen (rohen) sogenannten Wildhäuten aus Amerika, aus türkischen, polnischen, dänischen Häuten ꝛc. Die irländischen gehen in großer Menge nach den deutschen Seestädten, nach Holland, Frankreich, ꝛc.; die türkischen nach Frankreich und Italien, über Rouen, Marseille und Genua. Deutschland erhält die benöthigten rohen Häute meistentheils durch die Holländer, und zieht diese Waare nur selten aus der ersten Hand. Indessen ist der Gegenstand gewiß von großer Wichtigkeit. Mit mancherlei Gattungen rohen Leder wird besonders auf den frankfurter Messen ein ansehnlicher Handel getrieben. Hier versehen sich viele Gegenden Deutschlands mit diesem Artikel.

Was die Mängel oder Vollkommenheiten und andere Umstände dieser Waare betrifft, so kann sich ein Leder, das gehörig zubereitet, und wohl gahr gemacht ist, viele Jahre lang erhalten, ohne von seiner Güte etwas zu verlieren, wenn es nur gegen Feuchtigkeit und gegen das Austrocknen verwahrt wird. Die wesentlichen Merkmale, woran etwa ein Ungeübter die Beschaffenheit des Leders erkennen kann, sind ungefähr diese: Leder, welche schwammicht und leicht sind, auch auf dem Schnitte eine einzige braune Farbe haben, sind im Kalk verdorben, und taugen nichts. Diejenigen, welche auf dem Schnitte inwendig matt und schwärzlich aussehen, ein offenes und schwammichtes Gewebe haben, u. dgl. sind ebenfalls nicht gehörig zubereitet. Ein sicheres Kennzeichen von hinreichend gegerbten Leder gewährt das Durchschneiden desselben. Man darf in der Mitte keinen weissen Strich mehr sehen. Gegerbtes Leder liefert selbst in kochendem Wasser keinen Leim mehr. Eine gute Probe beim Sohlleder

Digitized by Google

ist auch die, wenn man ein Stückchen Leder von beliebiger Form ausschneidet, und es tüchtig unter dem Hammer schlägt. Alsdann wird es zwar dünner geworden seyn; es muß aber gleichwohl genau wieder in die Stelle passen, die es vorhin eingenommen hatte, wenn es gut gahr gemacht war. Eine Art Sohlleder gegen die andere zu versuchen, ist auch nichts besser, und keine Probe zuverläßiger, als, daß man von jeder Sorte etwa ein Stück, einer Sohle groß, genau abwiegt, beide hernach eine beliebige Zeitlang ins Wasser legt, und beim Herausnehmen abermals genau abwiegt. Diejenige, welche am wenigsten im Gewicht zugenommen, folglich am wenigsten Wasser eingesogen hat, ist zuverläßig die vorzüglichste. Weißgahres Leder soll von rechtswegen recht weiß, fein sanft, u. auf der Narbe recht sauber seyn.

England handelt sein Sohlleder, erster Sorte, bei Pfunden, zu so und so viel Denar Sterling. Die Häute halten 48 bis 52 Pf. im Gewicht; ordinaire Sorte 36 bis 45; sogenannte Butts 60 bis 65, geringerer Gattung, 56 Pf. Außer dem Sohlleder machen die Engländer auch ganz vortreffliche Saffiane und andere feine Leder. Das englische verdichtete Leder solid leather, ist außerordentlich kompact und fest, und dient vorzüglich zu Zäumen. Englisches Schuhleder und englische Zugschäfte sind weltberühmt; eben so das englische Atlasleder, besonders zu Damenschuhen, das Leder, woraus die englischen waschledernen Handschuhe (woodstock-gloves) verfertigt werden, das englische wasserdichte Leder (welches man unter andern auch zu Erlangen, und Berlin nachmacht) ꝛc.

Die roben trockenen Häute von Buenos Ayres halten 40 bis 44 Pf. im Gewicht, und sind 20 Procent theurer, als die von Jamaika und Cuba. Sie gehen in großer Menge nach England, Holland und Frankreich. Ausser den amerikanischen Häuten, die zu Leder verarbeitet werden, bringt man auch viele Büffelshäute, Kühhäute, Kameelhäute und Ochsenhäute aus der Levante, vornehmlich von Smirna, Konstantinopel, Sayd, Alexandrette, der Insel Cypern, von Tripolis in der Barbarei, von Algier, Tunis, ꝛc. zum Handel. Rußland liefert viel gahres Ochsenleder nach verschiedenen Gegenden von Europa. Von Grasse in Provence bringt man ein grünlichtes, sehr geschmeidiges Leder zum Handel, das mit Lohe von der Rinde des Mastixbaumes (Lentiscus) gahr gemacht worden ist. Diese Waare hat in Ansehung ihrer Festigkeit als Sohlleder den Vorzug vor vielen andern Arten. Brüßler Leder, nennt man ein feines Leder, das von Lämmer- und Ziegenfellen weißgahr gemacht, und hernach roth gefärbt worden ist.

Unter den Lederwaaren feinerer Art, von welchen uns Nürnberg hunderterlei saubere und bequeme Sachen liefert, hat der Handelsmann, der sich mit kurzen Waaren abgibt, zu merken: Briefstaschen, in Saffian, mit Stahlschloß und Etui, von großer, mittlerer u. kleiner Art; dergleichen ohne Etuis, No. 1. 2. 3. u. 4.; dergleichen ohne Etuis, mit Riemen, von eben so vielen Nummern; dergl. mit Band, und auch ohne Etuis, No. 1. - 4.; dergl. in Briefformat und mit Schloß; dergl. mit Riemen; Brief-Taschen von grünem Schaafleder, auf Saffianart, N. 1.-4.; Frauenzimmer-Brieftaschen von Saffianleder, mit Stahlschloß und Etui; dergl. mit Riemen und Etui. dergl. schwarze englische mit Stahlschloß, und chagrinirt, N. 2. 3. u. 4.; dergl. mit Riemen, N. 1. - 4.; dergl. mit Band, und von eben solchen Nummern; feine Barbierzeuge, in Futteral, mit 4 Scheermessern, Scheere, Kamm, Spiegel und Streichriemen; dergl. nur mit 2 Scheermessern, und übrigens wie die vorigen; dergl. in Saffian, mit Klappe, 1 Scheermesser, Scheere, und Kamm; dergl. mit Deckel; Damen-Etuis, feine, in Saffian, mit Stahlschloß: Taschen-Etuis in Saffian, dergl. mit einem feinen Portrait; dergl. ohne Portrait; dergl. in kolorirtem Leder, mit feinem Portrait; dergl. in Leder, ohne Portrait; dergl. in Pergament mit und ohne Portrait; ordinaire in Papier und ohne Portrait; feine Souvenirs, in Saffian, und mit feinem

Portrait; dergl. ohne Portrait, die Schreibtafel auf Elfenbeinart zum Schreiben, von Oelhaut, die Sorte groß, mittel oder klein; dergl. in kolorirtem Leder; dergl. in Pergament; dergl. mit feinem Portrait und äusserlichem Gemälde; dergl. in Papier, ohne Portrait, von Gattung groß, mittel oder klein; Schreibtafeln für Offiziere, mit Oelplatten und Papier, in Leder und Pergament, N. 1.=4.; dergl. in ordinair Pergament, No. 1.=4.; dergl. zum Ausziehen, mit Oelblättern, N. 1.=4.; dergl. ordinair Pergament; dergl. in rothgepreßtem Leder, N. 1.=4.; dergl. in grünem Pergament, eben so; an extrafeinen Lederwaaren: feine englische Brieftaschen, in Saffian, mit 2 Stahlschlössern, in= und auswärts mit Etuis, und mit Seide gefüttert; feine englische Wechseltaschen, mit 2 Stahlschlössern und Etuis; dergl. mit einem Stahlschloß and Etui, mit Riemen; feine englische Brieftaschen, in Saffian, mit Schreibzeug, Etuis und 2 Stahlschlössern; Schreibezeuge, in Saffian, mit Etuis und Schubladen zu Federn, Siegellack und Bleystift, N. 1.=4.; dergl. feine rothe, auf Saffianart mit oder ohne Schloß. Man handelt solche Artikel Dutzendweise. Diese und viele andere Lederwaare (z. B. Riemerwerk) werden außer in Nürnberg, auch in großer Menge in Fürth, Berlin, Offenbach, Coburg ꝛc. verfertigt.

Lederkalk ist die Benennung des rohen Kalks.

Lederleinwand nennt man eine sehr dichte und feste Leinwand.

Lega, Callans, im südlichen Kalabrien ein weißlichtes Bleyerz, das man da gräbt, und an die Neapolitaner und Venetianer verhandelt, welche Schmelztiegel daraus verfertigen. Man findet es auch noch häufig um Monteruffo, Longobucco, ꝛc. im nördlichen Kalabrien.

Legatine, oder Ligature, in Frankreich ein geringes Zeug von Seide, Floretseide, mit Garn oder Baumwolle vermischt, nach Art der italienischen Razetti, welches besonders zu Möbelbeschlägen, Tapeten, u. dgl. angewandt wird. Es liegt 7/16 bis 9/16 Stab breit, und ist in Stücken von 25 bis 30 pariser Stab. Man macht es besonders zu Rouen, Ryssel und Meenen.

Legis, Legirseide, eine Gattung Seide aus Persien, wovon dreierlei Sorten zum Handel gebracht werden. Die feinste heißt bei den Franzosen Legis vourines, die mittlere Legis bourmes, und die gröbste Legis ardasses. Die erstere ist gelb von Farbe, und hat einen ziemlich feinen Faden; die andere ist fast ganz weiß, die Fasern sind kurz u. dünn, u. diese Art wird von den meisten fremden Nationen sehr gesucht. Die Franzosen sind es, welche das meiste von diesem Artikel über Marseille einführen. Sie nehmen die feinern Sorten zum Einschlage verschiedener seidenen Zeuge u. Bänder, die gröbern aber zu Nähseide, zu verschiedenen Arbeiten in den Gold= u. Silberfabrikn, u. dgl.

Lehmpatzen, Lehmziegel, s. Ziegel.

Leim, (Gluten), fr. colle, ist eine klebrigte Materie, womit man Holz, Leder, Papier und andere Sachen an einander fügt. Der Leim wird von den Ohren an den Ochsen= und Kuhleder, von den Abgängen der Schaaffelle, von Sehnen, Hörnern und Klauen der Thiere, von Fischen u. dgl. zubereitet. Um Hamburg herum machen die Leimsieder oder Leimkocher, Leim aus den Bratgrieven, welche beim Thransieden übrig geblieben sind. Dieser ist zwar schlechter, als die andern Sorten, er wird aber doch in großer Menge verbraucht. Den besten Leim liefert uns England. Dieser ist in viereckigten Blättern oder Spänen, schön hell und besonders hart im Brechen. Der flandrische Leim ist in dünnen länglichten Spänen, die etwa ein paar Finger breit sind, und eine gelbliche Farbe haben. Dieser wird besonders in den Wollenfabriken gebraucht. Der holländische Leim ist eine Nachahmung der englischen Sorte; man hat ihn aber nicht so gern, als den englischen. Frankreich hat gute Leimfabriken zu Chaudes Aigues in Auvergne, Corbeil, 7 Meilen von Paris und Marlyle=Roi, bei St. Germain en Laye.

Der Leim, welcher von den Abgängen vom Leder verfertigt wird, ist viel vorzüglicher, als der von den Nerven und

Digitized by Google

Füßen zubereitete, und der von den Häuten alter Thiere gemachte, ist wieder besser, als der von andern. Man hält überhaupt den alten Leim für vortheilhafter zu den Arbeiten, als den neuen. Er muß hart, trocken, durchsichtig, hellgelb wie Wein, und ohne Geruch seyn. Die sicherste Probe seiner Güte ist die, daß man ein Stück davon 3 oder 4 Tage lang ins Wasser legt; wenn es dann stark aufschwillt, ohne zu zergehen, und wenn es hernach, aus dem Wasser gezogen, wieder beim Trocknen die vorige Gestalt annimmt, so ist die Waare gut.

Zu Gernsheim in Baden, wo viel Leim gesotten wird, erhält man aus 1 Centner Abfall von Pergament 30 Pf. Leim, aus Abfällen von weiß gegerbten Leder 24 Pf, von Nerven und Flechsen auch 20 - 24 Pf. — Handschuhleim nennt man insbesondere denjenigen Leim, welcher aus den Abfällen des Handschuhmachers bereitet ist, so wie Pergamentleim den aus dem Abfall von Pergament gemachten, den man vorzugsweise, seines hornartigen Ansehens wegen, auch wohl Hornleim nennt. Mundleim ist derjenige aus Lederleim bereitete Leim, der von neuem mit einem Zusatze von zerstoßenen Zucker gekocht und dann in Formen gegossen wird. Er löst sich in wenigen Minuten durch den Speichel auf.

Ausser dem Wallfischleim, macht man auch von verschiedenen andern Fischen guten Leim: z. E. in Rußland wird vom Wels, Sterlad u. dgl. Fischen viel Leim verfertigt und ausgeführt. Der berühmteste Fischleim ist der aus der Hausenblase, den ich schon in einem eigenen Artikel beschrieben habe. — Der Leim wird übrigens insonderheit von Tischlern, Ebenisten, Futteralmachern, Buchbindern, Hutmachern, Drechslern, Papierfabrikanten, Malern, und vielen andern Künstlern und Handwerkern in großer Menge verbraucht.

Leimweiß ist die Verbindung des Bleyweißes mit einem Gummi. Man gebraucht es zum Anstreichen der Wände, Möbeln ꝛc.

Lein, s. Flachs.

Leinbaum, s. Ahorn.

Leinen s. Leinwand.

Leinendamast s. Damast.

Leindotter, s. Sesam.

Leinengarn, heißt der gesponnene Flachs, den man von unterschiedlichen Graden der Feinheit verfertigt. Er wird sowohl zu allerlei Sorten Leinwand, als auch zu Zeugen, Tapeten, Bändern, bisweilen auch wohl mit unter die seidenen Fabrikate verwebt. Der stärkste Handel mit dieser Waare wird in Holland, den ehem. österreichischen Niederlanden, besonders in Flandern, hernach auch in Sachsen, Schlesien, Mähren, Böhmen, Westphalen, dem Braunschweigischen, u. s. w. getrieben. Im Sächsischen Gebirge wird das feinste Garn zwischen Marienberg und Annaberg, in und um Drebbach, gesponnen. Dies Garn wird entweder zu Spitzen verarbeitet, oder ausser Landes verschickt. Ein Stück elligtes Garn, das Gebind zu 20 Fäden, wiegt nur 5, 6 bis 8 Loth. Die Stärke steigt auf 1/2 Pf. 1 Pf. bis 1 1/2 Pf. Von Otbernhau bis Dippoldswalde, und von Freiberg bis an die böhmische Grenze, wird nur starkes Garn, das Stück zu 2, 2 1/2 bis 3 Pf. und darüber, gesponnen. In den verschiedenen Gegenden Schlesiens macht man Garn von mancherley Güte. In der Gegend von Neustadt und Neisse wird gemeines Garn unter dem Namen Packloden verfertigt. In dem oberschlesischem Gebirge bis an die lausitzische Grenze, macht man brauchbares Mittelgarn. Goldberg, Greifenberg und Liebenthal liefern das extrafeine Lothgarn, nebst diesem auch gutes Mittelgarn zu Schleyerleinwand; die Gegend um Bunzlau, Heynau, Liegnitz, Lieben und Parchwitz, nur ein leichtes, hohles Garn zu gemeiner Leinwand; eben so auch die Gegenden um Polckwitz und Glogau. Jenseits der Oder, um Guhrau, Herrnstadt und Winzig, macht man ebenfalls nur gemeines Garn, weil da der Flachs in Prützen geröstet, und dadurch zum bessern Gespinnste untauglich wird; die Gegenden um Militsch, Trachenberg, Prausnitz und Ramslau geben schon bessere Sorten. Die feinste, haltbarste und

sogenannte Kernwaare, wird um Trebnitz, Oelse, Juliusburg, Bernstadt und Wartenberg gemacht. In der Grafschaft Glaz wird gutes Mittelgarn gesponnen, und meistens zu Rouennes verwebt. Das schlesische Garn wird alles mit der Spindel verfertigt. Die Garnsammler sondern die Garne in viele Sorten ab, und der Weber oder Kaufmann wählt daraus die ihm nöthige Waare.

In Oberschlesiens Gebirge, besonders in den Gegenden um Neisse, Ottmachau und Neustadt, wird viel, und darunter mit das beste und haltbarste Garn gesponnen. Daher gibt es Garnhandlungen zu Neustadt an der kaiserlichen Grenze, nebst verschiedenen beträchtlichen Garnbleichen. Von letztern ziehen die Sachsen sehr viele weisse Garne, die sie zum Einschuß bei ihren weißgarnigten Creas und Dowlas gebrauchen. Diese Garne scheinen gegen holländische Waare betrachtet, nur 3/4 Bleiche zu haben; dieser geringe Grad der Weisse aber genügt nach des Garns Bestimmung schon. Alle, oder doch der größte Theil der in Oberschlesien gesponnenen Garne werden zweimal in jeder Woche nach der Stadt Neuß gebracht. um da öffentlich verkauft zu werden. Dort versammeln sich Garnhändler aus allen Gegenden Ober- und Niederschlesiens, um die vorhandenen Vorräte unter sich zu theilen. Von dortaus erhält der Weber im Gebirge einen ansehnlichen Theil dieses ihm so notwendigen Materials. Er bekömmt es aber auch zum Theil auf den Märkten zu Landshut, und von den in andern Städten und Dörfern des Gebirges wohnenden kleinen und großen Garnhändlern, nicht selten aus der dritten oder gar vierten Hand, mithin beträchtlich vertheuert. Es ist also kein Wunder, wenn man zu Amsterdam gute schlesische Garne, ungeachtet des Ausfuhrzolles und der beträchtlichen Transport- und anderer Spesen, wohlfeiler kaufen kann, als sie der schlesische Weber einhandelt. Schlesien hat vormals einen ausserordentlich starken Handel mit rohen Garnen nach fremden Ländern gehabt, und besonders viel nach Italien und Holland ausgeführt; heutiges Tages aber ist die Ausfuhr der rohen Waare zum Besten der innländischen Weberei verboten. Alles Garn muß nun im Lande gebleicht oder sonst verarbeitet werden. Die Ausländer ziehen jetzt die benöthigten rohen Garne aus Böhmen, Mähren, dem österreichischen Schlesien, Polen, Steyermark, Westphalen, dem Braunschweigischen, Hildesheimischen, Gothaischen, den Niederlanden, ꝛc. Besonders sind Zuckmantel und Freudenthal im österreichischen Schlesien, in Böhmen die weiter unten, wo von den böhmischen Garnen die Rede ist, benannten Oerter, ferner Bielefeld und Herford in Westphalen, Braunschweig, ꝛc. in diesem Fache berühmt. Sie treiben einen ansehnlichen Handel mit groben, mittleren und feinen Garnen, Lothgarnen zu Kanten und Spitzen, und Weber- und Packgarnen zu Leinwand, so wie auch mit Zwirn, ꝛc. nach Brabant, Italien, der Schweitz, nach Sachsen, den preussischen Staaten, nach Holland, u. s. w. Ein gleiches geschieht in den braunschweig- und lüneburgschen Landen, im Halberstädtischen, in Westphalen, in Mecklenburg und in mehreren andern Gegenden Deutschlands.

Aus dem Halberstädtischen u. Braunschweigischen geht viel Garn nach Hamburg, aus dem Ravensbergischen nach Holland, ins Bergische, u. s. w. Das leinene Garn, welches in Böhmen erzeugt wird, dient nicht blos den einheimischen Manufakturen zur Verarbeitung, sondern wird in ausserordentlicher Menge den Nachbarn, besonders den Sachsen und Schlesiern überlassen. Man unterscheidet es in Webergarn und Lothgarn. Webergarn wird von der gröbsten Sorte bis zur feinsten gesponnen. Die Feine desselben wird nicht nach dem Gewicht, sondern nach dem Griff beurtheilt: nämlich, wie viele Stücke Garn mit der Hand können umfaßt werden; wobei zugleich auf Gleichheit, Volldräthigkeit und Festigkeit des Fadens gesehen wird. Ein volles wohlgedrehtes Garn von gleichem Griff ist allzeit schwerer, als ein hohles; daher werden auch die von dem erstern Garne verfertigten Leinen auf der Bleiche viel dichter und vollkommener. Die Webergarne weden wieder unterschie-

Digitized by Google

den in Werft- und Schußgarne; von welchen die erstern zu den Werften gebraucht werden. Hierzu gebraucht man die besten und haltbarsten Garne. Sie werden deßhalb auch etwas theurer bezahlt. In Ansehung des Weifmaaßes ist für die Webergarne im J. 1750 folgende Verordnung ergangen: Die groben Garne sollen auf eine 4/4 ellige, die feinern auf 3/4 ellige Weise (altböhm. Maaßes) gehaspelt werden. Ein jedes StückGarn soll enthalten: 4 Strähnen,
eine Strähne 3 Zaspel,
eine Zaspel 20 Gebind,
ein Gebind 20 Faden,
ein Faden im Umkreise beim 4/4 elligen Garn 4 Ellen, beim 3/4 elligen 3 Ellen.

Die besten und feinsten leinenen Garne werden gemacht zu Zwickau, Röhrsdorff, Krumbach, Georgenthal, Grunde, Warnsdorf, Romburg, Königswald und Schluckenau. In dieser Gegend werden auch die meisten weißgarnigen Leinwande und Tischleinen verfertigt; hierzu muß man nothwendig gute, volle und wohlgedrehete Garne nehmen, da die schlechtern Sorten nicht die Strapatzen der Bleiche, noch weniger die Züge der Werften bei der Zugarbeit aushalten würden.

Lothgarn, ist zwar auch ein sehr feines, aber zur Weberei nicht so brauchbares Garn, weil es höchstens zum Einschlage angewandt werden kann. Es ist ganz hohl, und so wenig gedreht, daß blos der Faden sich zusammenhält. Dieses Lothgarn ist in Ansehung des Weifmaaßes von dem Webergarn unterschieden, da es auf einer 7/8 elligen Weife gehaspelt wird, und beim Handel nach dem Gewichte roulirt. Das Sortiment fängt an, wo das Stück von 4 Strähnen 16 Loth wiegt, und Gradweise steigt es [illegible] bis auf 4 Loth.

Diese Garne werden größtentheils in Böhmen, am schlesischen Gebirge auf den Herrschaften Starkenbach, Semil, Hohenelbe u. Braney gesponnen. Starkenbach ist der Ort, wo die Lothgarne von den Handelsleuten Joseph Koß, Hruby und den Meißnerschen Erben zusammengekauft, verpackt und größtentheils nach Holland verschickt werden. Hier gebraucht man diese Artikel zu den feinen Zwirnsorten, verarbeitet sie auch mit unter den halbseidenen Geweben, zum Eintrage des Schleyers und der feinen holländ. Leinwand.

Unter den Oertern in Deutschland, welche Garne zum Handel schicken, verdienen noch bemerkt zu werden: Elberfeld, welches einen ausserordentlich lebhaften Handel mit einfachen und doppelten Garnen, besonders nach Holland, Spanien, vielen Gegenden von Deutschland, u. s. w. unterhält; Braunschweig und Hildesheim exportiren diesen Artikel ebenfalls häufig. Im Herzogthum Gotha ist besonders Friedrichsroda durch seinen ansehnlichen Garnhandel im Rufe. Da wird diese Waare in Menge gebleicht, und auf den deutschen Messen abgesetzt, wie auch nach Frankreich, der Schweiz, ꝛc. verfahren. Bielefeld liefert ausser den feinern Sorten, auch häufig das sogenannte Molt- oder Malzgarn, eine mittelfeine Gattung, welche insonderheit nach Holland ausgeführt wird. Die Grafschaft Mark in Westphalen treibt mit Garn einen großen und wichtigen Handel. Es wird im Hessischen, im Braunschweigischen, Hannöverischen, Halberstädtischen, Hildesheimschen, Osnabrückschen, u. s. w. aufgekauft. Weil nun weder der Haspel an allen Orten einerlei, noch auch das Garn von gleicher Feinheit und Güte ist, so wird es, ehe man es auf die Bleiche bringt, sortirt und zusammengebunden, welche Verrichtung Fitzen genannt wird. Das feinste Garn wird Vollgarn, das andere Moltgarn genannt. Ein Molt wird zu 12 Stück gerechnet. Das Drei- bis Vier-Centner-Garn, von welchem 300 Molt 3 bis 4 Centner wiegen, wird zur feinsten Gattung, und das, welches darüber, bis auf 6 1/2 Centner wiegt, zur mittlern Gattung gezählt. Es geht größtentheils in die Band- und Siamoisenmanufakturen im Pfälzischen, Clevischen und vorzüglich nach Elberfeld, Barmen, ꝛc. Das übrige Garn wird nach dem Haspel in Hessengarn, Braunschweigschgarn, ꝛc. eingetheilt. Die Abtheilungen von einer gewissen Anzahl Stränge werden Halben, und deren zwei ein Paar genannt. Je-

des Stück Vollgarn muß 20 Gebind, das Gebind 50 Faden enthalten. Der gesetzmäßige Haspel im Ravensbergischen hält 2 berliner Ellen in der Länge. In dieser Grafschaft treiben den Garnhandel: Herford, Blotho, Oldendorf, Halle, Werther, Enger, Bergholzhausen und Bünd. Er beträgt im jährlichen Durchschnitt einige hunderttausend Thaler.

Ist das Garn halbenweise eingetheilt, so wird es gekocht, ausgewaschen, auf Bleicherstöcke gezogen, und ausgelegt. Es wird mit gekrümmten schmalen Schaufeln, welche Güten heissen, und womit sich das Wasser sehr weit werfen läßt, begossen, oft umgewendet, von Zeit zu Zeit gebäucht, und dann ist es in einigen Monaten weiß. Ein Faß Garn enthält gewöhnlich 5 Centner.

Das im Märkischen gebleichte Garn wird zwar größtentheils im Bergischen verarbeitet; indessen wird doch noch sehr viel nach Brabant und Flandern, so wie auch nach Holland, England, in die Schweiz, und nach Frankfurt am Mayn verschickt. Das rohe Garn wird im Frühjahr eingekauft; im Herbste wird das gebleichte zu Markte gebracht.

Aus Sachsen wurde ehemals ein großer Theil der gesponnenen Garne zum Nachtheil der einheimischen Weberei ausgeführt; daher wurde unterm 17. September 1765 die Ausfuhr leinener Garne in die Länder, aus welchen sie in die sächsischen nicht ausgeführt werden dürfen, oder in solche, wo die daraus in Sachsen verfertigten Zeuge verboten sind, untersagt, und befohlen, daß die Garne nur in solche Oerter im Lande, die das Marktrecht haben, gebracht werden, und daß bis 11 Uhr Vormittags die Leinweber den Vorkauf haben sollten. Nach 11 Uhr sollte zwar jedem frei stehen, Garn zu kaufen, doch sollten die Fremden, die dann Garn eingekauft hätten, dieses jedesmal bei der Accise des Orts melden, und zur Legitimation, daß sie die Garne nicht auf dem Lande, sondern in einer Stadt und auf dem Markte eingekauft hätten, einen Zettel erhalten, um denselben bei dem Grenzzoll wieder abzugeben. Ohne diesen Zettel sollte kein Garn, bei Strafe der Konfiskation, selbst in die Länder nicht ausgeführt werden, wohin die Ausfuhr sonst erlaubt ist.

Da diese Verordnung theils für die Spinner, theils auch für die Leinweber, die entfernt von den Städten wohnen, und nach derselben ihr Garn nur auf den Märkten verkaufen, oder kaufen konnten, zu beschwerlich war, und Aufenthalt mancherlei Art zum Schaden dieser Gewerbsleute veranlaßte; so wurde unterm 6ten August 1778 diese Verordnung dahin abgeändert, daß man den Leinwebern erlaubte, ihre nöthigen Garne selbst auf dem Lande zu sammeln, doch sollten alle von den Handwerkern einer Lade zum Einkauf des Garns abzuschickende Meister nicht allein mit einem vom Obermeister unterschriebenen, und mit dem Handwerkssiegel besiegelten Attestat versehen seyn, das sie als Innungsverwandte angibt, sondern sie sollten auch von der Obrigkeit des Orts beeidigt werden, und ein Zeugniß erhalten, daß sie das Garn lediglich für sich und ihre Mitmeister, nicht aber für Krämer und Kaufleute, in oder ausser Lande, einkaufen wollen. Die Obrigkeit mußte dieses unterschreiben. Auch die Zahl der eingekauften Stücke Garn mußten darauf bemerkt seyn. Ohne einen solchen Paß sollte kein Garnsammler auf dem Lande geduldet werden.

Unter den fremden Ländern, welche diese Waare zum Handel schicken, sind die ehemals österreichischen Niederlande vorzüglich berühmt. Da treiben insonderheit Gent, Mecheln, Cortryk, und noch einige andere Städte ein ausgebreitetes Gewerbe mit Garn, Zwirn, u. dgl. In und um Gent ist nicht nur die Garnspinnerei ausserordentlich stark im Gange, sondern es sind auch viele hundert Zwirnmühlen daselbst befindlich, worauf der allerfeinste Kantenzwirn, und anderer Zwirn in großer Menge verfertigt wird.

Da der flandrische Flachs die meisten ausländischen Arten an Feinheit und Vollkommenheit übertrifft, so gehen

auch natürlich die daraus verfertigten Garne und andere Fabrikate den ausländischen weit vor. Die Hauptsorten ler flandrischen Waare bestehen in sogenanntem Nummer- oder Zahlengarn in kleinen Bündchen von 50 Faden, sortirt von Nro. 12. bis auf 100. Man gibt diesem Garn noch den Vorzug vor der holländischen Art; es wird auch in großer Menge verschickt; ferner in rohen, grauen, so wie gefärbten Sorten (auch in Kanten; und Nähzwirn, der bei Pfunden und Unzen zu allerlei Preisen, nach Verhältniß der Feinheit gehandelt wird) Weisse holländische Garne bringt insonderheit Haarlem zum Handel. Sie werden in viele Nummern unterschieden, die von der Zahl 14 anfangen und bis auf 400 fortgehen. Italien, obgleich es häufig deutsche Garne einführt, macht doch auch selbst dergleichen, besonders um Sala, Brescia, u. s. w.; diese sind von mancherlei Preisen und Nummern.

In Frankreich sind Bretagne, Lothringen und Picardie die vorzüglichsten Provinzen in Absicht auf die Garnspinnerei. Die sogenannten fils de Brétagne sind eigentlich Zwirnsorten. Sie werden bei Pfunden gehandelt; die Handlung zieht sie meistens von Rennes. Diejenigen, welche man fils basbrétons oder auch fils de Cologne nennt, sind von unterschiedlicher Feinheit. Man zieht sie von Morlair; sie werden ebenfalls Pfundweise gehandelt. Die weissen oder gelblichen Garne von Epinal, so wie die grauen oder rothen von Everdel in Flandern, unterscheidet man in eine Menge Nummern, von 14. anfangend und bis auf 300. steigend. Die niedrigste ist die gröbste; die höhern Zahlen sind verhältnißmäßig feiner, je höher sie steigen. Die sogenannten Poignée- od. Griffgarne fangen bei N. 3. an, gleichfalls die gröbste Art, und steigen bis auf 40. Diese Sorte und die vorige handelt man Dutzendweise. Das sogenannte französische Flandern, besonders die Gegenden um Bailleul und Ryssel, liefern vielen sogenannten fil retors, oder gezwirnte Sorten, und zwar sowohl gebleicht, als grau und halbgebleicht; endlich auch fils semples, oder einfache Garne. Die Länge und Beschaffenheit dieser Garne ist durch obrigkeitliche Verordnungen genau bestimmt worden. Man treibt mit dieser Waare einen beträchtlichen Handel, nicht nur in Frankreich selbst, sondern auch nach der Fremde. Cholet in Anjou, 12 Meilen von Nantes, ist seiner guten Garne wegen auch vorzüglich berühmt. Es liefert sehr viele und feine Sorten Garn und Zwirn, von welchen das Pfund 6 bis 24 Livres kostet. Landerneau schickt viele gebleichte, rohe, glatte und gezwirnte Garne aus; die erstern vorzüglich nach Lyon, wo man sie zu halbseidenen Zeugen verarbeitet; die andern nach Bourdeaux, Bayonne, Rochefort und einigen andern Plätzen. Rembervilliers in Lothringen, 12 Meilen von Nancy, treibt einen ansehnlichen Handel mit Päckelgarnen. Diese kommen den rysler in der Güte gleich, und werden häufig nach Lyon und andern Orten des Reichs verschickt. Das Päckchen von diesen Garnen hält 16 Dokken, die letztern 96 Fäden. St. Pol de Leon liefert dieselben Sorten Garne, welche Morlair unter dem Namen fils de Cologne ausführt. Diese Waare ist schon gebleicht, und wird besonders zu Paris und Lyon verarbeitet. Unter dem Artikel Fil findet man eine umständlichere Erklärung der hieher gehörigen französischen Leinengarne.

Beim Einkauf des Garns hat man immer vorzüglich auf Gleichheit des Fadens zu sehen; wenn diese nicht überall und durchgängig einerlei ist, so kann man das Gespinnst nur für schlecht halten. Der Faden muß aber auch weder zu hart, noch zu lose gesponnen seyn. Im erstern Fall gibt er kein gutes Gewebe; im andern aber geht das Gewebe leicht von einander. Im Hannöverschen ist ein Stück Garn 4 kalenbergische Ellen weit, hält 10 Gebinde, das Gebind 100 Faden; zuweilen werden auch 14 Gebind in ein Stück gehaspelt. Ein Stück des sogenannten Kaufgarns hat 10 Gebind, jedes zu 90 Faden. An einigen Orten haspelt man auch 20 Gebind, und ein jedes 66 Faden zu 4 El-

len. Im Braunschweigschen enthält ein Bund Garn 20 Löpfe oder Löppe wovon der Werklopf zu 1000 Haspelfaden, der Kauflopf aber zu 900 Faden gerechnet wird. Im Magdeburgischen ist die Weife 4 kurze Ellen lang, und beim feinen Garn rechnet man 20 Schockgebinde zu 60 Faden. Zu Leipzig und in seinem Kreise rechnet man beim Leinengespinnst:

1 Stück Garn,	zu	6	Strehn,	12	Zaspeln,	240	Geb.	4800	Fad.	19200	Ell.
		1	=	2	=	40	=	800	=	3200	=
				1	=	20	=	400	=	1600	=
					=	1	=	20	=	80	=
								1	=	4	=

Leinkraut, Flachskraut, Waidflachs, (Linaria, Osyris) fr. linaire, lin sauvage, ein wildes Kraut, das an den Wegen und Zäunen wächst, gelbe Blumen trägt, und übrigens einen bittern Geschmack hat. Es wird davon eine Salbe in Apotheken zubereitet.

Leinöl, (Oleum lini) fr. l'huile de lin, wird aus der Schlagleinsaat, entweder durch Hülfe der Wind- und Wassermühlen oder der Roßmühlen, ausgepreßt. Die Masse macht man vorher durch das Feuer heiß, damit das Oel desto besser ausfließe. Nach der Auspressung bleiben runde Kuchen zurück, die in Wasser eingeweicht, und so dem Vieh, besonders zur Winterszeit, unter das Futter gemengt werden. Dergleichen Oelmühlen hat man jetzt fast an allen Orten angelegt; am häufigsten aber findet man sie in Holland und den ehmals österreichischen Niederlanden, z. E. um Saardam, Meenen, ꝛc. Das Oel wird sowohl zum Brennen, als auch zum Seifemachen, zur Buchdruckerfarbe, und zu vielen andern Fabrikaten gebraucht. In manchen Ländern, z. B. in Polen, Litthauen und Rußland, genießt es der gemeine Mann an den Speisen in der Fastenzeit. In Frankreich gibt sich besonders Ryssel mit dem Leinölmachen ab. Da sind wohl einige hundert Mühlen, die jährlich eine ausserordentliche Menge dieser Waare zum Handel liefern. Die Stadt Ryssel verhandelt ihr Leinöl bei Tonnen von 30 Pots, von welchen jeder 4 Pf. im Gewicht hält. Epinal in Lothringen liefert auch viel Leinöl, und setzt es in der Schweiz, im Elsaß und anderwärts ab. Fecamp und Cany in der ehem. Normandie schicken viel von diesem Artikel zum Handel. Er ist da in Fässern von 60–65 Pots, die 208 bis 210 Pf. im Gewicht halten. Königsberg in Preussen läßt viel Leinöl schlagen, das dem holländischen gleich geschätzt wird. Dieses handelt man nach Ahm. Amsterdam und ganz Holland handeln dies Oel bei Aam von 120 Mingeelen. Die Tonnen werden visirt. Zu Hamburg kauft man es bei 100 Pf. zu so und so viel Mark Banko, ohne Rabatt; zu Reval nach Schiffspfund von 400 Pf. Gutes Leinöl muß frisch, klar, gelblich von Farbe seyn, und nicht brandig schmecken, besonders wenn es zur Speise oder Arznei angewandt werden soll.

Leinsamen, Leinsaat, (Semen lini) fr. la graine de lin, ist der in der Stadt- und Landwirthschaft, auch im Arzneifache überflüßig bekannte, länglichrunde, platte, braunrothe, glatte und glänzende Same einer schon von alter Zeit her gebräuchlichen Sommerpflanze, die beim Feldbau höchst einträglich, und darum jetzt fast überall eingeführt ist. Dieser Same wird besonders in Liefland, Kurland, Polen und Litthauen, seit kurzem auch in Nordamerika, in großer Menge gezeugt und zum Handel gebracht. Man führt aus diesen Ländern ganze Schiffsladungen von der Waare nach Frankreich, Holland, den ehemaligen österreichischen Niederlanden, unsern deutschen Seestädten, und so weiter hin. In den deutschen und nordischen Seeplätzen, besonders zu Hamburg, Lübeck, Bremen, Stettin und Königsberg, wo ein ausserordentlich starker Handel mit Leinsaat getrieben wird, bemerkt man folgenden Unterschied zwischen den verschiedenen Sorten dieser

Digitized by Google

Waare: die kurländische, besonders libauische Leinsaat kommt in Tonnen von Föhren- oder Tannenholz, welche oben das Zeichen L. B., und unten die Jahrszahl eingebrannt haben. Die rigische Leinsaat ist in Tonnen von Eichenholz; diese hat auch ihr eingebranntes Zeichen, welches in zwei kreuzweis über einander gelegten Schlüsseln besteht, mit der Jahrszahl darunter. Beide Sorten sind im Preise fast immer gleich; da aber jede ihre Liebhaber hat, und von der einen oder der andern bald mehr bald weniger ankommt, als Nachfrage darnach ist, so findet sich dabei auch manchmal ein Unterschied. Der rigische Schlagsame geht nur nach Holland; die Leinsaat aber nach Holland, Brabant, Bremen, Westphalen, Stettin, Schlesien, Mähren, Böhmen, nach Lübeck, und zum Theil auch nach England. Schlagsaat enthält die unreifen oder beschädigten Körner, die nicht zur Aussaat benutzt werden können; damit diese Gattung nicht den Ausländern für gute Leinsaat verkauft werde, so läßt die Obrigkeit zu Riga vor der neuen Zufuhr des frischen Samens, oder in den letzten Tagen des Augustmonats, alle Speicher der Bürger durchsuchen, und nachsehen, ob nicht daselbst alter vorjähriger Same liege. Findet man solchen, so wird er auf die Stadtspeicher in Verwahrung genommen, und da nicht anders, als unter dem Namen Schlagsaat, verkauft. Bei Verladung des frischen Samens wird ein eidliches Zeugniß genommen, daß der geladene Same von dem laufenden Jahre, auch nicht aus solchen Gegenden zugeführt sey, die gewöhnlich nichts als Schlagsaat liefern. Riga allein verschifft alle Jahr gegen 20,000 Tonnen Leinsaat, und 30,000 Tonnen Schlagsaat. Im Lüneburgischen, besonders im Braunschweigischen und Hildesheimischen, gibt man dem rigischen Leinsamen den Vorzug; hingegen Westphalen, Schlesien, Böhmen und Mähren halten sich zu dem libauschen u. windauischen. Die Tonne von diesem wiegt 200 Pf., und hält 2 berliner Scheffel. Der russische Lein, welcher nach Königsberg kommt, und den man hernach weiter verschickt, ist von vorzüglicher Güte.

Königsberger Leinsaat aus dem Stadtgebiete ist gut, kommt aber nicht sonderlich stark zum Handel; der russische hingegen ist öligter und kräftiger, als die andern Arten. Dieser Artikel wird deswegen häufig nach Holland, Flandern und Brabant ausgeführt. Man rechnet, daß Königsberg im Durchschnitt jährlich 20,000 Tonnen Säeleinsamen und einige tausend Last Schlagsaat ausführt. Die Last hält 60 Scheffel, und die Tonne 2 1/2 Scheffel. Auch Pernau, Reval und Memel liefern in großer Menge Leinsamen zum Handel. Ihre Sorten sind ebenfalls aus den eingebrannten Zeichen zu erkennen. Die memler Tonnen sind schon daran kennbar, daß sie länglichter und schmäler, als die liebauischen sind. Auf den memeler Tonnen, die Säeleinsamen enthalten, deutet das aufgebrannte Stadtwappen frischen Samen von mittlerer Güte an; das Wappen hingegen und darüber eine Krone, bezeichnen ausgewählte Waare, die natürlich auch etwas höher verkauft wird. Der memler Leinsamen ist in Schlesien, in Sachsen, im Oesterreichischen, im Reiche und weiter bekannt. Es gibt zweierlei Gattung desselben, nämlich wirkliche Leinsaat und Schlagsaat. Die erstere ist wieder von zweierlei Art, und theilt sich in Kronwaare und ordinäre Sorte. Kronsaat ist die vorzüglich schöne reine Sorte. Bevor die Versendung des Leinsamens geschieht, wird er zweimal durch beeidigte Bracker untersucht, hernach in kleine Tonnen von 2 1/3 Scheffel eingefüllt. Den Schlagsamen kann man von 115 bis zu 117 Pf. nach holl. Gewicht bekommen. Dazu wird der überjährige Same angewandt. Dieser Schlagsame wird vor der Versendung gut gereinigt, und weil der, welcher aus Littauen und Samogitien kömmt, größtentheils auf Darren getrocknet wird, so ist der Vertrieb desselben, sowohl im Früh- als Spatjahre nach England und Holland sehr ansehnlich. Die rechte Zeit zum Einkauf ist im September. Die Schlagsaat wird bei Stürztonnen, wovon 24 auf die Last

Digitized by Google

gerechnet werden, gehandelt; hingegen der gute zum Aussäen taugliche Same bei gefüllten Tonnen, deren 12 auf eine Last gehen. Frankfurt an der Oder hat die Stapelgerechtigkeit über den Leinsamen in Ansehung der unterwärts gelegenen Länder; daher der Artikel da weder durch- noch vorbeigeführt werden darf; man muß ihn durchaus von frankfurter Bürgern nehmen.

Auch Frankreich liefert jetzt Leinsaat zur Ausfuhr. Cognac in Angoumois verschickte alle Jahr eine Anzahl Schiffsladungen nach England, vorzüglich nach London, Glocester, Newcastle und Hull. Hier handelte man den Leinsamen nach sogenannten Pochées, von 160 Pf. Markgewichts. Auch Jarnac in Aunis schickt ansehnliche Quantitäten zum Handel Der meiste nordische Leinsame geht über Stettin und Frankfurt a. d. O. nach Schlesien, Böhmen und Mähren, oder über Hamburg, Lübeck und Bremen, nach Westphalen, ins Braunschweigsche, in die Gegenden an der Elbe, Weser, ꝛc. Ein anderer u. zwar auch sehr beträchtlicher Theil geht nach Holland, den ehmals österreichischen Niederlanden, England u. Frankreich. Man rechnet, daß Grosbrittannien allein von diesem Artikel jährlich für 100,000 Pf. Sterl. einführte. Unter Frankreichs Plätzen, welche mit ostseeischem Leinsamen handeln, sind Morlair, Rouen und Havre de Grace die vornehmsten; der meiste wird ihnen durch holländische Schiffe zugebracht. Die Kaufleute, welche sich mit dem Leinsamenhandel abgeben, müssen wohl Acht darauf haben, daß sie nicht zu viel davon in Vorrath nehmen; denn, wenn es hernach an Abnehmern fehlt, und die Waare unverkauft bleibt, so können sie stark zu Schaden kommen. In Deutschland sind es wohl vorzüglich die Leinwandhändler selbst, welche mit dieser Waare handeln; diese haben allerdings mehr Mittel und Wege, als andere Leute, den überflüßigen Vorrath bei den Webern und Flachsbauern unterzubringen; die Sache läßt sich aber doch nicht allezeit mit Vortheil bewerkstelligen. Beim Einkauf des Leinsamens, besonders des zur Saat bestimmten, muß man genau darauf sehen, daß er schön rein und sauber sey; daß wenig oder gar kein Dotter sich darunter befinde. Letztern nennt man auch wohl Leithaarl oder Seide; er bringt nach dem Aussäen häufiges Unkraut, das sich hernach an den guten Flachs anhängt, und ihn am Fortkommen hindert. Der dünn gesäete Lein gibt zwar ein gröberes Gespinnst bei der Zubereitung, aber desto mehr recht guten u. vollkommenen Samen; dagegen sich der dichter gesäete im Faden verfeinert, aber wenigern, auch schlechtern Samen trägt. Hierauf haben die Leinbauer fleißig Bedacht zu nehmen. Der beste und recht reife Leinsame ist ohne Geruch; er hat einen süßlichen, schleimig öligen Geschmack. Der Leinsame wird auch innerlich und äusserlich zur Medizin gebraucht, insonderheit dessen Mehl, (farina seminis lini) das aus dem Samen frisch gepreßte Oel, (Oleum lini) der daraus zu ziehende fette Schleim, (Mucor oder Mucilago seminis lini,) und die nach dem Auspressen des Oels übriggebliebenen Oel- oder Leinkuchen.

Leinwand, Leinen, Linnen (Linteum) fr. la toile, le linge, ist ein zur menschlichen Kleidung und Bequemlichkeit fast unentbehrlicher Artikel Man hat vielerlei Sorten Leinwand, als gebleichte und ungebleichte, gefärbte, gesteifte, glatte, gemodelte, zugerichtete, unzugerichtete, fein- mittel- und grob- oder starkfädige, und alle diese Arten sowohl von Hanf als auch von Flachs gewebt. Wegen des allgemeinen Verbrauchs, den diese Waare bei Armen und Reichen, in allen Ländern und Gegenden der Welt findet, gibt sie einen Hauptzweig des Kommerzes ab; sie verschafft vielen Millionen Menschen Arbeit und Unterhalt. Leinwand macht nicht nur das nothwendigste Stück unsrer Kleidung aus, sondern wird auch zur Reinlichkeit und Zierde unsers Körpers schlechterdings erfordert. Die Zubereitung derselben geschieht ungefähr so: Das Garn dazu wird aus Hanf, Flachs oder Werg gesponnen, gehaspelt, in Zaspeln und Stücke abgetheilt, den Leinwebern nach der Zahl, oder nach dem Gewicht über-

geben, nachher auf den Stuhl gespannt, gewebt, hierauf gebleicht, gemangelt und zugerichtet. Endlich wird das Gewebe auch, wohl noch gemalt, gedruckt oder gefärbt, geglättet, geleimt oder genäht, und zu allerhand Kleidungsstücken, Unterfutter, Hemden, Hals- Hand- Kopf- und Taschentüchern, Bettzeugen und Bettlaken, Fenster-Vorhängen und zu unzähligen andern Stücken in der Haushaltung verbraucht. Die Güte des leinenen Gewebes aber besteht darin, daß es durch und durch gleich gewebt, und auch eben so auf dem Stuhle geschlagen sey. Die Fäden sollen von rechtswegen durchaus einerlei Grad der Feinheit, auch die Leinwand soll so wenig Zurichtung haben, als nur immer möglich ist. Deswegen hält man von derjenigen Leinwand nichts, wo Kette und Einschlag von zweierlei Gespinnst gewebt, oder wo die Waare mit Kalk und dergleichen Materien gebleicht und zugerichtet worden ist, welche die Güte und Haltbarkeit des Gewebes zerstören. Der große Vertrieb, den die leinenen Waaren allenthalben finden, macht, daß es nur wenig Länder mehr gibt, die nicht, wenigstens zum einheimischen Gebrauch, solche Manufakturen haben. Holland hat sich in diesem Fache schon seit langer Zeit hervorgethan. Seine Leinen zeichnen sich durch die mühsame Zubereitung, die vorzüglich schöne Bleiche, und das treffliche Aeussere, vor den meisten übrigen Arten sehr merklich aus. Die schönsten und besten Leinen liefern Friesland, Geldern und Oberyssel. Aber der größte Theil der Leinwand, die unter dem Namen holländische von Amsterdam und Haarlem verschickt wird, ist da nicht gewebt, sondern nur gebleicht und zugerichtet worden. Diese wird roh aus vielen Gegenden Deutschlands und der ehemaligen österreichischen Niederlande, besonders aber aus Schlesien, Westphalen, von Eindhoven, Cortryck, u. s. w. eingeführt. Sie ist 6/4 bis 7/4 Ellen breit und in Stücken von 52 1/2 bis 55 Ellen. Sie wird Sortimentsweise gehandelt. Die Mittelsorten gelten 22 bis 36 Stüver. Der stärkste Verkehr mit friesischen Leinen ist zu Haarlem, wo Holland seine vorzüglichsten Bleichen hat. Bei Bloemendaal sind sechs oder sieben, wo eine Menge herrlicher Leinen aufgelegt, abgebleicht und appretirt wird. Man schreibt die Vollkommenheit der haarlemer Bleiche theils dem dasigen Wasser, theils der russischen Waidasche und der Behandlung mit Buttermilch zu. Das Linnen wird da, so wie es aus der Lauge kommt, von einer Anzahl Mädchen und Wäscherinnen im Seifenwasser recht durchgearbeitet; hernach recht rein ausgewaschen, in Buttermilch mit Füßen getreten, und alsdann zum Bleichen in die Sonne gelegt. Diese Behandlung wird so oft wiederholt, bis die Leinwand endlich die gehörige Weisse bekommen hat. Man bleicht in der Lausitz fast auf eben die Art wie in Schlesien; doch soll die gebleichte lausitzer Waare im Durchschnitt nicht so gut aussehen; die schlesische soll sich besser und feiner anfühlen. Dies mag zum Theil daher kommen, weil man sich in der Lausitz zu häufig der Kesselbleichen, und nicht, wie in Schlesien, der Trübs- oder Butten-Bleiche zu bedienen pflegt. Jene Methode, bei welcher die Waare gekocht wird, beschleunigt zwar mehr das Bleichen, allein die Leinwand wird nicht so gut und geschmeidig dadurch. Diesem Uebel abzuhelfen, pflegen einige die Leinwand, so wie sie aus der Bütte kommt, zu trocknen, sie alsdann mit Oel, Fett oder Butter zu beschmieren, ein paar Tage lang einzupressen, hierauf mit Seife und warmem Wasser auszuwaschen, und so zu bleichen.

Vor mehreren Jahren machte der berühmte französische Chemiker Berthollet die Entdeckung, daß man mittelst der übersauren Salzsäure (der oxygenirten oder oxydirten Salzsäure) in sehr kurzer Zeit nicht blos leinene, sondern auch baumwollene und andere Zeuge sehr schön weiß bleichen kann. Weil man durch ein solches Bleichen viele Zeit, viele Handarbeit und vielen Raum für die Zurüstung sparte, so war es kein Wunder, daß man es bald in vielen Leinen- und Baumwollenmanufakturen anwandte. Was sonst bei guter Witterung 3 Wochen Zeit zu bleichen

kostete, wird durch jene Salzsäuren-Bleiche oft in einer Stunde fertig geschaft. In England, in Schottland, in Frankreich, in der Schweiz und in Deutschland wurden an mehreren Orten solche Geschwindbleichen angelegt, die bald den besten Fortgang hatten. Indessen wurde man doch von manchen Seiten her, und im Ganzen wohl nicht mit Unrecht, mißtrauisch auf diese neue Bleichmethode gemacht, weil man gefunden hatte, daß oft (wenn man nicht mit äußerster Vorsicht zu Werke ging) die Stärke und Dauerhaftigkeit der Waare darunter litt. Chaptal führte daher vor einigen Jahren, statt dieser Bleichungsart, wieder eine andere Geschwindbleiche, die Dampfbleiche ein. Dämpfe von kochendem Wasser mußten die auf eigne Art durch eine alkalische Lauge behandelten Zeuge in allen Theilen durchdringen und sie dadurch möglichst schnell (wenn auch nicht so schnell als bei der Salzsäuren-Bleiche) recht weiß darstellen. Auch diese Bleiche hat man jetzt in vielen wohleingerichteten Anstalten eingeführt.

Gegen die Mitte des 18ten Jahrhunderts hat man in Flandern sehr große Fortschritte in der Leinweberei gemacht. Seit dieser Zeit liefern die Gegenden um Brügge, Gent, Cortryck, Turnhut, Ypern ꝛc. viele tausend Stück Leinen, die unter dem Namen der holländischen, und auf eben diese Art zugerichtet, auswärts abgesetzt werden. Man rechnet, daß jetzt der Leinwandhandel den ehmals österreichschen Niederlanden jährlich Millionen einbringe, und daß er in der Folge noch stärker emporkommen werde.

Grosbrittannien hat ebenfalls wichtige Leinwandmanufakturen. In England selbst sind besonders vier Grafschaften, wo starke Leinweberei getrieben wird. Diese sind Wilts, Dorset, Hants und Sommerset. Die vorzüglichste trifft man in der letztern an. Man zählt in allen vieren gegen 5500 Stühle. Irland liefert eine erstaunliche Menge Leinen allerlei Gattung, besonders nach Spanien, Portugal und Amerika. An der Feinheit der irländischen Waare ist nichts auszusetzen, aber destomehr an ihrer innern Güte. Sie kommt, in Absicht auf die Dauerhaftigkeit, weder der niederländischen, noch auch der deutschen gleich; außerdem fällt auch die Bleiche meistentheils ins Gelbe. Unter den Provinzen Frankreichs, wo die Leinenweberei vorzüglich stark im Betriebe ist, zählt man die ehem. Picardie, Bretagne, Artois, Normandie, Flandern, ꝛc. Die erstere, besonders die Gegend um St. Quentin und Abbeville, liefert eine erstaunliche Menge feiner Batiste, Kammertücher, Linons, u. dgl.; so auch Flandern und Artois. Die ehem. Normandie, besonders die Gegend um Rouen, webt sehr viele Blancards, Fleurets, Brionnes, Rouennes, Guingans, u. a. m. Der größte Absatz dieser Leinwandartikel ist in Spanien, Portugal, Italien, Westindien, Nordamerika, ꝛc. Bretagne, vorzüglich die Städte Nantes, Morlaix, Landerneau und Dinan, schicken eine ausserordentliche Menge Platilles, Crées, Locrenans, Clissons, Olonnes, Royalles und Polledavis zum Handel. Die letztern sind in der Fremde besonders zu Segeltüchern gesucht. In Perche webt man in verschiedenen Gegenden besonders hanfene Leinwand. Diese wird über Mortagne und Belesme zum Handel gebracht. Die Provinz Maine ist durch ihre lavalschen Leinen im Rufe. Diese führt man größtentheils ungebleicht aus. Ihr Verbrauch ist vorzüglich zu Kamisölern, Unterfutter unter Kleidungsstücke, u. dgl. Die Leinwandhändler zu Troyes lassen einen Theil davon auf die Bleiche legen, und in Stücke von 15 auch 20 Stab schneiden. Diese Waare kommt hernach entweder rund zusammengelegt, und in braun Papier eingeschlagen, zum Handel, oder wird platt geformt, und in grau Papier eingewickelt. Beide Sorten werden hernach unter dem Namen Toiles de Troyes verfahren. In Champagne treibt überhaupt Troyes den ansehnlichsten Handel mit Leinwand. Die Hauptsorten dieser Gegend bestehen in toiles boulvardées und in verschiedenen Kammertuchar ten. Die Landschaft Beaujolois liefert insonderheit hanfene Lein-

wand, und zwar solche, die zu allerlei Tischzeugen angewandt wird. Den stärksten Handel damit treibt man nach Lyon und Ville-Franche.

Man macht jetzt nicht nur in der Schweiz, sondern auch in vielen Gegenden Deutschlands, besonders in Schlesien, Mähren, der Oberlausitz, in Schwaben, ꝛc. die französischen Leinwandartikel nach, und setzt sie unter den geborgten Namen und der nachgeahmten Form in großer Menge da ab, wo die Leute einmal an die Gattung gewöhnt sind. Dagegen bemühen sich aber auch die Franzosen wieder, manche Sorten deutscher Leinen, vorzüglich die schlesischen Platilles, Brétagnes und Schock-Leinen nachzumachen. Indessen scheint es doch diesen nicht so von Statten zu gehen, als unsern Landsleuten.

Deutschland hat in verschiedenen seiner Provinzen einen äusserst wichtigen Leinwandhandel. Unter diesen sind das schlesische Gebirge, Böhmen, Mähren, und die Oberlausitz, die vorzüglichsten; nach ihnen folgen Westphalen, Schwaben, und unter Deutschlands Nachbarn die Schweiz. Schlesien besonders hat es in diesem Fache sehr weit gebracht. Es schickt jährlich Leinwand für Millionen im Werth nach Hamburg, Amsterdam, Cadix, Lissabon, Livorno, Genua, England, ꝛc. Ein großer Theil davon geht nach den Kolonieen aller europäischen Nationen, nach den Küsten von Afrika, und nach Westindien und Amerika. Die Weberei in den Gebirgsgegenden dieses Landes steht auf einem so sichern Fuße, die Kaufleute, die sich mit dem Leinwandhandel abgeben, gehen mit solcher Thätigkeit und Einsicht zu Werke, daß das Land nicht so leicht eine Abnahme dieses Gewerbes zu befürchten hat. Außerdem sind auch die schlesischen Leinen, im Verhältniß gegen die fremden, so wohlfeil, daß für die meisten der fremden Nationen, wenn sie in Konkurrenz treten wollen, nicht viel dabei herauskommen kann.

Die vornehmsten Sorten der schlesischen Leinen, und die den meisten Absatz finden, sind folgende. Schleierleinen (Estopillas), und zwar ungebleichte Silesias, 60 Ellen lang und 6/4 br. Kentings, schmale gebleichte, 54 Ellen lang und 5/4 E. breit. Druckschleier, so lang als die vorige Sorte, und 6/4 Ellen breit; rohe Schleier, wie die vorige Sorte, oder auch von 7/4 E. in der Breite; klare Schleier, 54 Ellen lang und 6/4 breit; Rothblumige Schleier, 4 aufs ganze Stück, und übrigens so wie die vorigen. Weisse Schleier von eben solcher Art. Streifige und gegitterte Schleier. Klare Schleier, 6/4 E. br. und 54 Ellen lang. Alle diese Sorten werden aus Hirschberg gezogen. Platilles, einfache, gebleichte, 4 Stück oder Coupons auf das Schock, sind 60 Ellen lang und 6/4 Ellen breit. Platilles, oder vierfache Silesias, in Breite und Länge eben so. Doppelte Silesias oder Tandems, 2 aufs Schock, im übrigen eben so. Der Name bedeutet so viel, als das man endlich den Sinn der Käufer getroffen habe. Weisse Silesias zum Druken, 4 Coupons aufs Schock, von gleicher Breite und Länge wie die vorigen. Brown Papers, 42 Ellen lang u. 7/4 E. breit. Forillos crudos, rohe Platillas, 6/4 E. breit u. 60 E. lang. Dergleichen gebleichte, von Länge und Breite wie die vorigen. Platilles royales, Platillas reales, gebleichte Sorte, 5 aufs Schock, dabei 60 Ell. lang und 6/4 E. breit. Graue Platilles royales, 4 Stück aufs Schock, in Länge und Breite gleich jenen. Cavalline, 4 St. aufs Schock, und übrigens eben so. Gerollte Cavalline. Bretagnes, gebleichte, 5 Stück aufs Schock, 60 E. l. und 5/4 br. Weisse Bretagnes, 6/4 E. br. u. 60 E. lang. Dergl. 7/4 E. br. Creas, von gebleichtem Garne. 60 E. lang und 6/4 E. br. Rouanes, gebleichte, 84 E. l. u. 8/4 E. br. Sie gehen nach Westindien und Guinäa. Morlaises, ebenfalls gebleicht, 42 Ellen lang und 7/4 E. breit. Sangallettes, nach Art der von St. Gallen in der Schweiz, 3 Stück auf

Digitized by Google

die Webe, 7/4 E. breit und 70 E. lang. Caſſerillos applatillados, 6/4 E. br. und 60 E. lang. Auf holländiſche Art zugerichtete Leinen, 6/4 bis 7/4 E. br. u. 60 E. lang. Boccadilles, oder einfache Platilles, Jauerſche Leinen, Greifenberger Schocke, Glatzer Weben, u. ſ. w., die alle in auſſerordentlicher Menge von Breslau, Schweidnitz, Hirſchberg, Landshut, Schmiedeberg, Greifenberg, Mittelwalde, Wüſtwaltersdorf, Glatz, Lewin, ꝛc. zum Handel geſchickt werden. Geſtreifte Züchenleinwand. Blaue Ballen, und geblümte Züchen, aus dem Breslauiſchen, Neiſſiſchen, von Zuckmantel, ꝛc. Dieſe gehen in groſſer Menge nach allen Gegenden in Italien. Den letztern Weg nehmen auch die Rouanes, welche Schleſien häufig zum Handel bringt. Gezogene, gemuſterte und ſchachwitzne Tiſch- und Tafeltücher, Servietten und Handtücher, liefern vorzüglich Hirſchberg und Schmiedeberg. Von den mittlern und feinen Sorten der ſchleſiſchen Tiſchzeuge wird vieles nach Italien, Spanien, Portugal, Hamburg, Amſterdam, Amerika, ꝛc verſchickt. In Anſehung der ſuperfeinen Tiſchzeuge behaupten die Zittauer und Warensdorfer in Böhmen, ſo wie die niederländer einen entſchiedenen Vorzug vor den ſchleſiſchen. In der Oberlauſitz ſind vorzüglich Zittau, Bautzen, Görlitz, Lauban und Herrenhut durch ihre Leinweberei und den damit verbundenen Handel berühmt. Zittau liefert in groſſer Menge folgende Sorten Leinen: Butzel, oder auf engliſche Art gebleichte Garlix, 5/4 E. br. und 52 Ellen lang. Creas, von gleicher Länge und Breite. Dowlas in Stükken von 52 Ellen, gehen beſonders nach England. Sechsviertelichte dergleichen. Neunachtel breite dergleichen. Rouans, 6/4 E. breit und 84 E. lang. Dergleichen 3/4 Ellen breit. Sechsviertelbreite Schocke, 60 E. lang, ſortirt von Nummer 4500. bis 36000. Die Nummer ſteigt um 1/2 Thaler im Preiſe. Dergl. 6/4 E. breite und eben ſo lang, ſortirt von N. 4500. Das Verhältniß wie vorher. Siebenviertelbreite, 60 E. lange, gebleichte Leinwand, ſortirt von N. 7500. bis auf 36500. Cannos oder Baſins royaux, in Weben, 4/4, 2/3 Ellen br., 72 E. l. Dergl. 6/4 E. br. Fünfviertelbreite Butzel, in 2/3 Stücken. Siebenviertelbreite gebleichte Leinwand. Drei- und Viervierteibr. zwillichene Handtücher, 60 E. lang, das Schock von 3/3 Stücken, jedes zu 20 Ellen. Fünf- und Sechsviertelbreite, wie auch 3/4 breite Schockzwillich. Zwilliche von 3 1/2 bis 4 E. breit, mit groſſen und kleinen Muſtern, 60 E. lang, in ganzen, halben und Viertel-Schocken. Vier- fünf- ſechs- viertelbreite, 60 Ellen lange ordinaire Damaſte, in Drittelſtücken von 20 Ellen. Fünfviertelbreite niederländiſche Damaſt-Handtücher, in Fünftel geſchnitten. Niederländiſche Serviettleinen in 4 Dutzenden, 5/4 Ellen ins Gevierte haltend. Sechsviertelbreite, in 3 Stücken zu 20 Ellen Dergl. Servietten in 3 1/2 Dutzend 6/4 E. haltenden Servietten. Dergl. in 3 Dutzend 6/4 E. breiten und 7/4 E. langen. Sechsviertelbreite, 60 E. lange, buntgeblumte Atlasdamaſte, in ganzen und halben Schocken. Vier Ellen breite, 60 E. lange, weißgebleichte Leinwand zu Betttüchern. Fünf Ellen breite dergleichen. Atlasdamaſte in Stükken, 3 E. breit und 23 E. lang, entweder dunkelblau, oder weiß gebleicht, oder mit Figuren. Dergleichen 6/4 und 7/4 Ellen breite, in halben Schockſtükken. Fünfthalb Ellen breite, 5 . 20 Ellen lange Gedecke, Atlas- oder Damaſtgarnituren, mit einem bis drei Dutzend Servietten verhältnißmäßiger Gröſſe. Vierthalb Ellen breite und eben ſo lange niederländiſche Damaſt-Trodeltücher. Dergleichen zwillichene Tücher. Sechs- und Siebenviertelbreite Tücher, mit rothen Randformen, theils gebleicht, theils von weiſſem Garn gewebt. Dergleichen auf mannichfache Art gedruckte. Sechsviertelbreite und 7/4 lange, ſo wie auch 8/4 im Quadrat haltende Kaffeeſervietten oder Kaffeetücher, u. ſ. w. Die übrigen

Digitized by Google

Oerter in der Lausitz liefern insonderheit: Breite, mittlere und schmale Creas, nämlich 6/4, 11/8 und 9/8 Ellen breite Sorten, im Stück von 108 Ellen. Rouans, 8½ E. l. Dowlas, 11/8 br. und 54 E. lang. Streifige Züchen- u. Schürzenleinwand von allerlei Art. Leinene Tücher von verschiedener Feine, das Dutzend von 1 Thaler bis auf 10.

Herrenhuth schickt eine Menge blau, roth und weiß, violett, gelb und weiß viereckig gestreifte Leinen in Stücken von 60 Ellen und 6/4 breit zum Handel. Dergleichen 6/4 breite Zwilliche, u. s. w.; Löbau, sogenannte Matrosentücher, 7/4 Ellen im Quadrat groß. Lauban führt ebenfalls viele Schnupftücher nach Spanien und Italien aus.

Die kleine Stadt Sebnitz im sächsischen Amte Hohenstein ist, ihres beträchtlichen Leinwandhandels wegen, sehr bemerkenswerth. Schon im vorigen Jahrhundert war der Handel mit der daselbst verfertigten Leinwand sehr ansehnlich. Seit 50 bis 60 Jahren aber hat man angefangen, in die feinen Gewebe auch Seide hineinzuarbeiten, und Tücher zu verfertigen, die in vielen Gegenden unter dem Namen der Dresdner Tücher bekannt sind. In einige Sorten werden Gold- und Silberfäden eingeschossen, und wieder andere nach den besten Mustern gedruckt. Die Sorten bestehen: 1) in weisser Leinwand aus gebleichtem meißnischem Garne. 2) Matrosenleinwand, holzfarbig, blau gegittert, auch bunt mit Roth u. Violett, 6/4 E. br. und 60 E. lang. Dergleichen blaue, 6/4 breit und 75 bis 120 E. lang. Dergl. 7/4 breit und 60 E. lang; 1 15/16 bis 8/4 E. br. und 60 E. lang; bunte 6/4 breite, 120 E. lange. 3) Matratzen-Leinwand, holzfarbig, blau gegittert, 8/4 br. und 60 E. lang, 4) Dickzüchen, blau gestreift, 11/8 bis 6/4 br. und 60 E. lang. Dergleichen buntstreifige, 60 E. lang; rosefarben, gleicher Länge und Breite; ächt blau, geflammte, 6/4 breit und 60 E. lange 5) Blaugestreifte Reels, 4/4, 9/8 oder 5/4 E. br., dabei 44 E. lang; dergl. 8/4 breite und 60 E. lange; dergl. Rosa von gleicher Breite und Länge. 6) Blaugeflammte Züchen, 6/4 br. u. 40 E. lang. Die zuletzt genannten Sorten nennen die Spanier Coutils. Nach Spanien sind besonders die rosenfarbenen und die buntgeflammten sehr gesucht. 7) Drillische, buntgestreifte, 3/4 breite und 56 E. lange; dergl. 15/16 breite und 60 E. lange. Diese Sorten haben jetzt den meisten Absatz nach Frankreich und Italien. 8) Gingans, buntgestreifte und gewürfelte, 6/4 E. breit und 60 E. lang; buntseidene gestreifte, 7/8 bis 15/16 E. breit und so lang wie die vorigen; ordinaire, wie auch extrafeine 7/8 E. breite und 60 E. lange. 9) Sogenannte Satines, 3/4 E. breit und eben so lang wie die vorigen. 10) Roum-Dowlas, 5/4 E. breit und eben so lang als die vorigen. 11) Halbatlasse auf leinenen Grund 3/4 breit; dergl. mit Gold- und Silberfaden, gewürfelt, 3/4 breit und 60 E. lang. 12) Dergl. gedruckte, 3/4 breit und so lang wie die vorige Sorte. 13) Ganz seidene, oder Minorka, 3/4 breit. 14) Tücher, leinene, mit und ohne Seide, 2c.

Im österreichischen Schlesien und in Mähren sind Leobschütz, Wirbenthal, Bielitz, Friedland, Freudenthal, Zuckmantel, und mehrere Oerter, durch ihre Weberei und den damit verbundenen Leinwandhandel bekannt. Bielitz liefert gute Hausleinwand, und Zuckmantel eine große Menge Züchenleinwand in Stücken von 36 bis 42 Ellen, so wie auch mancherlei Bettleinen und Schnupftücher. Wiebenthal gibt insonderheit leinene Schnupftücher, 2c.

In Böhmen haben Arnau, Braunau, Romburg, Königgrätz, Georgswalde, Warnsdorf, Reichenberg, Trautenau, Nachod, Starkenbach, Opotschna, Neupacka 2c. einen sehr wichtigen Leinwandhandel, besonders nach England, Italien, Spanien und Portugal. Es fehlt der

Digitized by Google

böhmischen Leinwand nur noch an der Bleiche, und den Leinwandhändlern dieses Landes an Vermögensmitteln, so wie überhaupt dem Gewerbe an zweckmäßiger Leitung und Unterstützung. Die verschiedenen Gegenden in Böhmen liefern folgende Sorten zum Handel:

1) Platilles royales, eine schöne weißgebleichte Leinwand, 6/4 oder 5/4 E. breit, und 58 Ellen nach altböhmisch. Maaße lang, zu deren Sortiment man gemeiniglich die nimmt, welche in der Gegend um Arnau, Petzka, Hohenelbe, Trautenau, Nachod und Politz verfertigt werden. Die erste Nro. im rohen Einkauf fängt mit ungefähr etwa 8 fl. an, und steigt bis auf 18 oder 20 fl. Die Leinwand wird nach der ganzen Breite zusammengelegt, mit blauem, drei Queerfinger breitem Papier umschlagen, und mit einer Krone bezeichnet. Es ist ein sehr gangbarer Artikel für Spanien und Portugal.

2) Platilles simples, oder Boccadilles, auch sonst jauersche Leinen genannt, halten in der Breite 6/4, in der Länge aber 14 1/2 Ellen prager Maas. Sie sind rollenförmig gelegt und in blau Papier eingepackt. Von diesen werden viele für die Negersclaven zu Hemden verbraucht; die Holländer umhüllen damit ihre Todten. Man nimmt zu dieser Sorte gemeiniglich geringe Schockleinwand, die aus mährischem Garn verfertigt, weiß gebleicht, hernach in 4 Stücke zerschnitten, und nach Art der vorigen Sorte appretirt wird. Es ist dies eine leichte und wohlfeile Waare, die aber häufig nach den gedachten Ländern und nach Holland u. Italien geht.

3) Brétagnes; hierzu nimmt man die 6/4 und 7/4 breiten Weben und Schockleinen von leichtem Gewebe, welche schön weiß gebleicht, und ins Gewässer gemandelt sind. Die Sorte wird in Stücke von 11 7/8 Ellen geschnitten, und in Vierecke oder in Form eines Buchs gelegt; 125 Stück kommen in ein Kistchen, und 4 solcher Kistchen werden in ein Collo zusammengepackt. Sie gehen nach Spanien und Portugal, meist über Altona, Hamburg u. Amsterdam.

4) Sangaletten oder Tela tinta, auch Schetterleinen, eine leichte und dünne Leinwand, die in der Breite 7/4 oder 6/4, und in der Länge 68 böhmische Ellen hält; diese wird theils roh, theils gebleicht, theils auch gefärbt, nach Spanien, Portugal und Italien verschickt. Man legt sie zum Theil nach der ganzen Breite wie die Platilles royales, zum Theil auch wie die Roßlinnen zusammen. Diese Sorte ist im rohen Einkauf in der Gegend um Lomnitz, Starkenbach und Neupacka zu haben.

5) Hollandillas, ist die nämliche Leinwand, nur mit dem Unterschiede, daß man sie in Stücke von 10 Ellen schneidet, zusammenrollt, und in blau Papier einschlägt. Der Artikel geht ebenfalls nach Italien, Spanien und Portugal. Hierzu nimmt man die Schockleinwand, welche im rohen Einkauf bei 10 fl. anfängt, und bis auf 14 fl. steigt.

6) Cavallinleinen, ist eine 6/4 oder 11/8 breite und 58 Ellen lange, weißgebleichte Sorte, die doppelt gelegt, dreimal gebunden, und in blaues Papier, auf dem zum Zeichen ein Roß befindlich ist, eingeschlagen wird. Man zerschneidet diese Leinwand in halbe oder Drittelstücke, je nachdem die Besteller es verlangen, und bindet diese Stücke in ein Papier ein. Die erste Nummer fängt von 4500, im Preise des rohen Einkaufs zu 7 1/2 fl. an, und steigt stufenweise um 1 1/4 fl. bis auf 22 fl. Die Sorte geht ebenfalls nach den gedachten Ländern. Hierzu taugen am besten die Leinen aus der Gegend um Friedland, Kratzau, Braunau, Wildschütz, Opotschna, Politz und Pottenstein.

7) Grezleinen, Greggia, Butzel-Leinwand, eine weiß gebleichte, sehr einfache Sorte, die in der Breite 4 1/2 bis 5/4, und in der Länge 58 Ellen hält. Sie wird nach der ganzen Breite gerollt, hernach dreimal gebunden. Die Einkaufspreise fangen bei 6 1/2 fl. an, und steigen bis 10 fl. Auch werden dergleichen Leinen von weissem Garn gemacht, und auf gedachte Art appretirt. Sie sind zu haben in der Gegend um Romburg, Zwickau, Kro-

Digitized by Google

tau, Neustadt an der Mettau, Reichenau, Arnau und Nachod; die weißgarnigten aber nur um Romburg und Zwickau.

8) Rouennes oder Rovanne, ist die sogenannte Polackenleinwand, vornehmlich zu Segeltüchern brauchbar. Sie hält in der Breite 3/4, in der Länge 80 Ellen, und wird entweder in halbe Stücke getheilt, oder im Ganzen doppelt gelegt, und eingebunden. Die Waare geht über Hamburg und Altona nach Spanien und Portugal, oder über Triest nach Italien. Sie kostet im rohen Einkauf 10 bis 16 fl. Sie wird um Grulich verfertigt.

9) Crolets, oder graue Platilles, sind von der nämlichen Güte wie Platilles royales, nur sehen sie roh, von Farbe silber- oder aschgrau aus; sie werden gleich sortirt, vorher ausgeschweift, und hernach fein gemandelt. Die Appretur gibt man ihnen so, wie den Platilles royales.

10) Garlix, eine wie die Rouennes zugerichtete 6/4 breite und 70 Ellen lange Leinwand.

11) Matrosenleinen, 8/4 breit und 30 Ellen lang; wird weiß gebleicht, dreimal gebunden, und ohne Papierumschlag in Kisten gepackt. Sie ist zu haben in der Gegend um Leutomischel und Skutsch, und geht stark nach Hamburg, Holland und Spanien.

12) Tandems oder doppelte Silesias nennt der Ausländer eine weißgebleichte Leinwand, welche in der Güte den Roßlinnen gleicht, aber in der Länge davon abweicht. Die Stücke halten 30 Ellen, und sind in Papier eingebunden.

13) Creas oder sogenannte Lederleinwande, werden aus weißgebleichtem Garne verfertigt. Sie halten 4 1/2 auch wohl 5/4 E. in der Breite und 52 1/2 Ellen in der Länge; man hat ausserdem 6/4 und 9/8 breite im Stück von 105 Ellen. Die erstern sind in Form eines Prügels zusammengerollt die andern werden in Form eines Buchs Blattweise gelegt, hernach appretirt und in Kisten gepackt. Man verschickt sie größtentheils nach England, Spanien, Portugal und Italien. Das Sortiment differirt bei der ersten Gattung um 6 Ggr., bei der andern um 1/2 Thlr. Sie werden blos in der Gegend um Romburg, Zwickau, Warnsdorf und Georgswalde verfertigt. Es ist dies eine sehr gute und dauerhafte Leinwand; sie sieht gleichsam lederdick aus, und hat daher ihren deutschen Namen.

14) Glatte Estopillas oder Bastoncini, ein glatter Schleier, 6/4 oder 7/4 Ellen breit und 20 Ellen lang, von welchen 3 Stücke viereckigt zusammengelegt, vorher aber steif appretirt und bläulich gestärkt werden. Hernach packt man sie in Papier.

15) Geblümte, gestreifte und piquirte Schleier oder Estopillas, zu 4 Stück von 13 1/2 Ellen, wie die glatten Schleyer appretirt, und in Papier gepackt; werden, so wie der vorhergehende Artikel, zu Rochlitz und Grulich im bidschower Kreise verfertigt.

16) Ordinaire böhmische Schockleinwand, in der Breite 5/4 und 6/4, in der Länge 60 Ellen altböhmisch Maas haltend, wird größtentheils in den Gegenden um Reichenberg, Gratzau, Friedland, Arnau, Böhmischaicha, Kleinskal, Neupacka, Politz, Opotschna u. Reichenau verfertigt. Sie wird meistens zum Druck angewandt, die Preise geben von 8 bis 18 fl.

17) Weben, eine bekannte, aus feinen wohl sortirten Garnen verfertigte, hernach schön weißgebleichte Leinwand, die in der Breite 6/4 oder 7/4, in der Länge 72 Ellen hält. Sie wird nach schlesischer Art doppelt gelegt, in die Rundung eingebogen, dreimal mit gefärbten leinenen oder seidenen Bändchen umbunden, die Leisten mit Flittern und schmalen goldenen Zäckchen verziert, hernach in doppeltes, erst weisses, alsdann lichtblaues Papier gepackt, auch recht wohl und fest gepreßt. Dieser im Handel sehr gangbare Artikel besteht in Weben von 2/4 bis auf 100 fl. im Preise. Sehr viel davon wird in die österreichischen Erbländer, so wie auch ins Reich, nach Italien und der Türkei verschickt. Diese Leinwand wird in der Gegend von Romburg, Warnsdorf, Georgenthal, Krumbach u. Zwickau gewebt. Sie hat viel Aehnlichkeit

Digitized by Google

mit der Schweizerleinwand. Wenn die um Starkenbach, Arnau und Hohenelbe auf holländische Art appretirt ist, so wird sie vielmals für holländische Waare verkauft.

Zur Schweizerleinwand wird ein runder, drathartiger, feiner und sehr gleicher Faden erfordert. Das Gewebe richtet man ins Gevierte ein, das heißt, der Schuß muß mit der Werfte übereinkommen, u. s. w. Man arbeitet solche Leinwand in unterirdischen, feuchten Gemächern, damit die feinen Werftgarne nicht reissen. Die auf holländische Art verfertigten Leinen werden zwar auch aus feinem und gleichem, aber schon mehr lockerm Garne, das auch nicht so drathartig und rund ist, auch nicht ins Quadrat gearbeitet. Man nimmt zu dem Einschlage ein schwächeres Gespinnst, daher das Gewebe schwächer, gelinder, aber wieder dafür feiner ausfällt. Obgleich die Schweizerleinwand in Rücksicht obiger Umstände viel dauerhafter ist, so behält doch die holländische in Ansehung der schönen und blendenden Weisse den Vorzug, und gefällt dem Auge mehr. Sowohl die schweizerschen, als auch die holländischen Weben, werden übers Bretchen in einer hölzernen Maschine Blattweise wie ein Buch gelegt, so daß man sie durchaus sehen kann, und an drei Orten mit rothen, oder sonst farbigten schmalen seidenen Bändchen gebunden und gepreßt. Es werden auch solche Weberleinwande von weissem Garne verfertigt, und auf die erwähnte Art appretirt; diese fallen aber nicht so schön lichtweiß als die andern aus.

18) Böhmische Schocke, nennt man die von weissem und indigblauem Garn gestreiften Leinen, die in der Breite 5/4, 6/4 und 7/4, in der Länge aber 60 Ellen halten. Sie werden großen Theils in der Gegend um Reichenberg so wie auch der böhmischaichen Herrschaft im bunzlauer Kreise, in den sogenannten Siebendörfern verfertigt. Von dieser Waare kann man bei dem in Saskal befindlichen Leinwandhändler Glasser beständig Vorrath finden. Auch werden solche von weissen leinenen und roth türkischen Garnen gewebte Leinen oder Schocke im leitmeritzer Kreise um Romburg, Anspach und Schluckenau, nicht minder im bunzlauer Kreise um Krottau, Friedland und Kratzau gemacht.

Bunte Schocke aus leinenen gefärbten Garnen, zum Theil auch aus Seide, von gedachter Breite und Länge, werden in Menge um Romburg, Schluckenau, Anspach u. böhmisch Kamnitz gewebt. Ueber Gradel, Schachwitz und die gezogenen Waaren, s. diese Artikel und Tischzeug.

In Westphalen sind Bielefeld, Herford, Halle, Vecksmold, Werther, Bergholzhausen, Enger und Bünde im Ravensbergischen, so wie auch Osnabrück und Paderborn, in diesem Fache vorzüglich thätig und betriebsam. Ihre Waare geht in ausserordentlicher Menge nach Bremen, Hamburg und Holland. Sie besteht größtentheils in ordinairen und mittlern Sorten, die vorzüglich zu Hemdern, weil das Leinen wenig oder gar keine Zurichtung hat, zu gebrauchen sind. Die westphälischen rohen Leinen sind 6/4 Ellen breit, 60 Ellen lang; sie gelten von 8 bis auf 45 Thaler. In dem Ravensbergischen macht man aus Flachsheede und Hanf die sogenannten Löventlinnen, welche besonders nach Bremen, und von da wieder weiter nach England, Spanien und Portugal verfahren werden. Man schickt sie meistens roh und ungebleicht zum Handel. Hingegen die bielefelder Leinwand wird meistentheils gebleicht nach Hamburg und Bremen verhandelt. Bielefeld allein setzt jährlich im Durchschnitt für eine halbe Million Thaler von seinen Leinen ab. Seit einigen Jahren hat man in dieser Gegend Bleichen auf holländischen Fuß angelegt, wo die Waare nun so vollkommen, wie zu Harlem, gebleicht wird. Auch um Iserlon, Hagen und Schwelm, sind jetzt vorzüglich gute Bleichen. Die bielefelder und ravensbergische Leinwand wird ihrer vorzüglichen Güte wegen überall geschätzt, und übertrifft in der innern Beschaffenheit und der Dauerhaftigkeit des Fadens, die schlesische Waare noch. Sie ist aus dieser Ursache und wegen ihrer Preiswürdigkeit ein beträchtlicher Gegenstand des Handels auf den größ-

Digitized by Google

ten Marktplätzen in Europa und den übrigen Welttheilen geworden. In dieser kleinen Provinz ist fast jedermann, Spinner und Fabrikant, jung und alt, mit den Leinenarbeiten beschäftigt. Die feinste und dichteste Sorte Leinwand wird im Distrikt Schildesche verfertigt, welches im Amte Sparenberg liegt. Man kann sie der feinsten niederländischen Leinwand zur Seite stellen; sie geht auch häufig unter dem Namen holländische Leinwand zum Handel. Von derselben Beschaffenheit ist auch die feine wahrendorfer Leinwand, die in diesem Lande nachgemacht wird. Zur Handhabung der guten Ordnung in der Weberei und im Leinwandhandel ist ein besonderes Kollegium zu Bielefeld, unter dem Namen eines Handels- und Bleichgerichts angestellt, welches aus einem Direktor und vier Besitzern, aus der Zahl der Kaufleute und Bleicher, besteht, welchem Gericht die Schau und rechtliche Beurtheilung der streitigen Qualität der Leinwand und des Gespinnstes, wie auch die Spezialaufsicht auf Fabriken, Handel und Bleichen anvertrauet worden ist. Die Legge, Bleich- und Löwentordnungen sind auch so zweckmäßig abgefaßt, daß der Ausländer das größte Zutrauen in die Fabrik setzen kann. Man webt da auch gebümte schweizerische Leinwand, viele Sorten bunter Leinwand, u. allerhand Schnupftücher. Schleim heißt da die klare bielefelder Leinwand.

Steinhäger Linnen, nennt man eine Art Hausleinwand, welche in dem gleichnamigen Dorfe bei Bielefeld verfertigt wird; sie ist nur grob. Gemeine wahrendorfer u. tecklenburgische Leinen, werden besonders zu Hemden verbraucht, und gehen nach Hamburg und Holland. Die osnabrückschen werden unter dem Namen Rosenlinnen, vornehmlich von Bremen ausgeführt. Ravensberger Ravenstuch, ein schönes, dichtes und egales Linnen aus dem reinsten Hanfe, macht seit einigen Jahren Ebeling zu Bergholzhausen.

Hessen hat seinen Hauptleinwandhandel in dem Theile von Niederhessen, welchen die Fulde und Werre umfließen. Im übrigen Theile schränkt sich dies Gewerbe beinahe auf Carlshafen, Hofgeismar und Grebenstein ein. Besonders treiben verschiedene Kaufleute der erstern und letztern Stadt damit den stärksten Handel in diesem Distrikt. Eine beträchtliche Menge sowohl gebleichter als roher 4 bis 5 Viertel breiter hessischer Leinwand wird zum Theil nach Bremen, zum Theil auch nach Cöln versendet. Das für die bremer Häuser aufgekaufte geht den Weserstrom hinunter, und hernach weiter nach Holland, England, Frankreich und Spanien. Das cölnische ist 4/4 Ellen breit, und wird an dem Bestimmungsorte gefärbt, zu Futtertuch für gemeine Leute gebraucht, oder man macht daraus Steifschechter. Wenn gleich das weisse Linnen, das dahin geht, grob ist, so wird es doch zu Hemdern verbraucht. Man verfährt es in Ballen von 25 Stück zu 20 Ellen.

In dem hannövrischen wird vorzüglich gute sogenannte Hausleinwand gemacht, u. zwar Flachsleinen, Halbflachsleinen und Hedeleinen, am meisten im Zellischen, Hoyaschen, Göttingischen, Dannenbergischen, Kalenbergischen u. Grubenhagenschen. Das stärkste Gewerbe mit dem Kaufleinen (welches in großer Quantität zur Handlung kommt) hat seine Hauptsitz an der Weser, bey Münden, Hedemünden, Uslar, Hardegesen, Bodenwerder, Einbeck, Herzberg, bis nach Hannover zu. Man nennt diese Leinen Weserleinen. Im Göttingischen und Hoyaschen verkauft man die Leinwand in Schocken von 60 und in Stiegen von 20 Ellen; in Dannenbergischen verkauft man die gröbern Sorten theils nach 100, theils nach 50 Ellen ꝛc.

In Schwaben sind Memmingen, Ulm, Kempten, Nördlingen, Kaufbeuren, Ludwigsburg und Urach die Oerter, welche einen ansehnlichen Leinwandhandel und eine ziemliche Weberei haben. Die schwäbischen Leinwandwaaren finden in Frankreich und den Kolonien, so wie auch in Italien starken Absatz; die ungebleichten gehen nach der Schweiz. Ulm liefert weisse Leinen, die

1 2/3 bis zwei volle Ellen breit, und aus 1200 bis 4000 Fäden zusammen gesetzt sind; Mümpelgard blau- und weißgestreifte und gegitterte Bett- oder Matratzenleinen, welche in Menge nach Frankreich und der Schweitz ausgeführt werden. Sie sind 5/8 bis 2/3 pariser Stab breit, und 20 Stab lang. Kaufbeuren liefert insonderheit 4/4, 9/8, 5/4, 11/8, und 6/4 breite Flachsleinwand, von 7 fl bis 50 fl. im Preise; extraleichte Leinen zu Hutfutter, 5/4, 9/8, auch 6/4 E. breit, von 6 bis 12 fl. das Stück von 60 brabanter Ellen. Hanfene Leinen 5 bis 7 Viertel breit, im Preise von 8 1/2 bis auf 18 fl. Leinwandene Schnupftücher von allen Mustern und Farben, von 3/4 bis 7 fl. Ferner Tischzeuge, Handtücher u. s. w. Nördlingen schickt 5/4 breite Federritten oder Drilliche, rohen Zwillich und Packtücher zum Handel.

Im Trierschen sind viele Oerter, die eine ansehnliche Menge Leinen liefern. Unter diesen haben Immenstadt und Sunthofen einen vorzüglichen Ruf. Die Waare wird nach Spanien, Portugal und Italien ausgeführt. Es sind in dieser Gegend einige tausend Leinweberstühle.

Die Schweiz hat nicht nur selbst etwas Leinweberei, sie läßt auch viele tausend Stück schlesischer, böhmischer und sächsischer rohen Leinen kommen, richtet solche auf eigene Art zu, und führt hernach die Waare nach dem Beispiel der Holländer, unter dem Namen der Schweizerleinwand, nach Italien, Frankreich und Spanien aus.

Polen macht hie und da auch Leinwand, größtentheils aber nur gemeine Hausleinen, und schickt diese über Danzig, Königsberg und Bielitz ins Ausland. Ein großer Theil geht nach Holland, und von da hernach weiter nach Spanien Portugal, und ihren Colonien. Polnische Packleinen gehen nach Schlesien und den benachbarten Provinzen, so wie auch die rohen Sackleinen.

Danzig liefert davon auf der Seeseite das meiste. Man hat wenigstens 16 Sorten der ordinären polnischen Leinwand, und unterscheidet sie in weisse flächsene, rohe flächsene, Pickrohe feine und mittlere Hanfleinwand, schwarze rohe breite Hanfleinwand, Pickheedelinnen oder feine Sorte, so wie auch erste, zweite und dritte mittlere Sorte, Speritzer grobe Heedelinnen, Lesentzker Heedelinnen erste und zweite Sorte, Komorner Heedelinnen, und grobe polnische Linnen, erste, zweite und dritte Sorte. Sie halten in der Breite 1 3/8 bis 6/4 Elle. An Ansehung der Länge hat man zweierlei Arten, die eine hält 46 bis 48 Ellen, die andere hingegen 70 bis 75 Ellen nach Danziger Maas. Die Leinwand ist in Rollen gelegt. Man verkauft sie nach Ellen oder Stück. Beim Verladen zu Wasser rechnet man 60 Stück oder Rollen auf eine Last.

An den Küsten der Ostsee liefert vorzüglich die Insel Rügen viele und gute mittlere und gemeine Leinwand, theils von Flachs, theils von Heede gemacht, und von verschiedener Güte und Breite, indem letztere 4/4, 5/4, 6/4 bis 7/4 E. hält. Man bringt sie grau oder roh, auch wohl gebleicht zu Markte, u. handelt sie bei Laken von 24 Ellen. Die groben Packlinnen aus eben dieser Gegend dienen besonders zu Wollsäcken. Man macht diese Sorte meistentheils in der Herrschaft Putbus und auf Mönchguth.

Rußland liefert eine erstaunliche Menge Segeltücher, englisch Duck, Raventuch, Tick, Pottuch u. dergl. zum Handel. Das meiste von dieser Leinwand geht nach England, Holland, Dänemark, Portugal und Nordamerika, insonderheit nach Boston, Charlestown ꝛc. Das russische Segeltuch ist seiner ungemeinen Dauerhaftigkeit und Geschmeidigkeit wegen, vor andern Arten beliebt, so wie auch dessen Preise im Verhältniß gegen die ausländischen sehr billig sind. Pottuch, Serviett- und schmale Leinen sind ausser dem Raven- und Segeltuch, die beträchtlichsten Artikel des russischen Leinwandhandels.

Uebrigens sind Hamburg, Altona u. Bremen, die Hauptkanäle, durch welche die meisten von unsern deutschen Leinenwaaren ins Ausland gelangen. Die erstere Stadt besonders verhandelt jährlich für mehrere Millionen Thaler schlesischer, böhmischer, sächsischer und

Digitized by Google

westphälischer Leinen, und setzt sie in allen Gegenden der Welt ab.

Die kurantesten Leinen-Sorten sind 6/4 und 7/4 breite Bretagnes, 9/8 breite Creas, dergleichen 11/8 bis 6/4 breite; 9/8, 11/8 bis 6/4 breite Dowlas, Platilles royales, rund gebundene Schockleinen, rohe Cholets, 18 und 24 ellige Sangaletten, Matrosenleinen, Buchleinen oder Bockleinen und Libretes, schlesische und sächsische Rouansleinen, 7/4 breite Morlaises, 15 Achtel breite Engelsberger, 13 Achtel breite Friedländer, hessische Schock- oder Bleichtücher, sächsische Segellinnen, Libretes, Arabias, Klosterleinen, osnabrückische, ravensberger, wahrendorfsche und tecklenburgische 9/8 breite Heedelinnen, die nach doppelter Elle, und die westphälischen nach 100 doppelten Ellen gehandelt werden. Fünf Viertel breite flächsene nnd paderbornsche Leinen nach Stück von 20 Ellen; holländisches und russisches Segeluch, so wie Ravenstuch; jauersche Schock- u. gläzzer Webenleinwand; dichte, groß geblümte, klare, so wie auch gegitterte Schleyer. Die Ausländer finden in den gedachten Städten die stärksten Sortimente von aller möglichen Gattung Leinwand, die sie nur verlangen können.

Bremen führt insonderheit alle Arten westphälischer Leinen Cagnamasos oder roher Leinen, breiter auch schmaler Casserillas und Roselinnen aus.

Der Ankauf der Leinwandwaaren geschieht theils im Herbste, theils im Winter. Im Frühling werden sie auf die Bleiche gelegt, und im Sommer abgeschickt und verfahren; so daß gemeiniglich der Kaufmann in Portugal od. Spanien und Italien, 6 bis 8 Monate vorher seine Maasregeln nehmen muß, wenn er die verlangte Leinwand zu rechter Zeit haben will. Zuweilen findet man freilich gleichfertige Waare, sowohl in Schlesien, als in der Oberlausitz, wenn man sie verlangt; aber selten in einer beträchtlichen Menge, weil die in den gedachten Orten wohnhaften Kommissionaire gewohnt sind, nicht mehr einzukaufen, als sie zum Behuf ihrer aus der Fremde erhaltenen Aufträge nöthig haben. Besonders ist das der Fall in Schlesien; in der Lausitz aber und in Sachsen bindet man sich nicht so stark daran; man kann da in den grössern Städten, wie z. B. zu Leipzig, Bautzen, Chemnitz und Zittau, fast beständig gute Sortimente von Creas, Kannefas, Coutillinen, Rouans und dergl. finden. Ueberhaupt aber sind die Leinen, die man im Herbst roh kauft, verhältnißmäßig nicht so theuer, als die zugerichteten und gebleichten. Gewissermaaßen ist auch ein Unterschied in ihrer Güte.

Das Garn zur schlesischen Leinwand wird meistens auf der Spindel, das zur französischen ꝛc. auf dem Rade gesponnen. Letzteres Werkzeug gibt einen festern, rundern und gleichern Faden. Aber eben die entgegen gesetzten Eigenschaften der Waare, das Weiche und Geschmeidige, macht den Werth der schlesischen Leinwand aus. Diese kommt dadurch dem baumwollenen Gewebe näher, braucht weniger Zeit zum Bleichen, und ist dünner, mithin tauglicher zum Färben. Man findet sie auch, ungeachtet der wenigen Dichtigkeit, dauerhafter, als die französische und irländische Leinwand. Die schlesische trägt sich ab, die andere bricht. Dies rührt daher, weil der schlesische Flachs seidenhafter ist, als der französische, theils auch, weil die Spindel einen hohlern, lockrern Faden macht, als das Rad.

Das schlesische Gebirge scheint von Natur zu der Leinwandbereitung die vortheilhafteste Lage zu haben. Es hat wenig Ackerbau, desto mehr Waldung, und reines Wasser zum Bleichen. Alle Dörfer sind mit Webern angefüllt, und an den Wochenmärkten wimmelt es in den Städten Hirschberg, Landshut, Greifenberg, Schmiedeberg, Waldenburg und andern von Leinwebern, die ihre rohen Gewebe zum Verkauf bringen. Man kann kein einfacheres und zugleich lebhafteres Verkehr sehen. Der Kaufmann sitzt vor seiner Thür auf einem etwas hohen Stuhle. Der Weber drängt sich hinzu, ihm sein Stück Leinwand zu überreichen; jener besieht es mit einem Blick; drei Worte und ein Handschlag machen den Kauf; der Kaufmann schreibt im Augenblick mit Kreide

oder Bleystift den bedungenen Preis auf das Stück, der Weber geht damit nach dem Comtoir, gibt die Waare ab, und erhält das Geld dafür. Die Kaufleute bringen hernach die Leinwand auf die Bleiche und schneiden sie nach Verhältniß ihrer Tauglichkeit zu Platilles, Bretagnes, Rouans, Estopillas, Schokken, Weben u. s. w.

Beim Einkauf der gebleichten Leinwand hat man eben so genau auf die egale Arbeit durchs ganze Stück, als auch auf die gleiche und nicht übermässige Festigkeit oder Lockerheit des Gewebes zu sehen; nicht minder darauf, wie die Bleiche derselben beschaffen ist; denn auch die beste Leinwand kann in der Bleiche verdorben werden; man kann sie verbrennen; sie kann fleckigt geworden, sie kann gekalkt seyn. Findet man in der weißen Waare hie und da Flekken, so ist dies ein Beweis, daß die Leinwand unter der Bleiche trocken geworden ist, oder daß man sie von der Schlichte des Leinwebers nicht sauber genug ausgewaschen hat. Gibt man Leinwand an die Bleicher, so muß man jedes Stück genau messen, und zwar in der Breite und Länge. Wenn dies geschehen ist, so zeichnet man sie an beiden Enden, und zwar auf folgende Weise: man legt das Zeicheneisen, welches rostig seyn muß, 8 Tage lang in ein Gefäß, und gießt Essig darüber; nach Verlauf dieser Zeit nimmt man das Eisen heraus, und bezeichnet damit die Leinwand am gehörigen Orte. Dies Zeichen frißt so in das Gewebe ein, daß kein Mensch im Stande ist, es wieder herauszubringen.

Die Leinwand recht blendend weiß zu bleichen, bedienen sich manche Bleicher der Kalklauge. Wirklich wird auch die Waare davon schön weiß, durch die scharfe Lauge aber auch mürbe. Dies zu erkennen, darf man die Leinwand nur schnellen und stark reiben, so wird der Kalkstaub bald herausfallen.

Das wesentlichste Erforderniß einer guten Leinwand, durchgängige Egalität der Arbeit, hat man am sichersten in der Mitte des Stücks wahrzunehmen, nicht am Anfange und Ende. Gute und untadelhafte Leinwandwaare muß aus gutem, festem und egalem Garn, von vollräthigem Faden gemacht seyn. Der Weber muß dabei die dem Garn angemessene Einrichtung der Gänge getroffen, er muß im gleichen Tritt u. Schlag gearbeitet haben.

Die Landesverordnungen haben dafür zu sorgen, daß nicht allein der Weber mit gutgesponnenem und richtig gewiftem Garn auf den wohlfeilsten Fuß versehen werde, sondern auch der Kaufmann und Abnehmer von dem Weber gute und wohlbeschaffene Waare bekomme. Zu letzterm Zwecke sind genaue Schauanstalten nöthig.

Zur Prüfung der Feinheit u. Gleichheit des leinenen Garns dient trefflich die vom Engländer Ludlam erfundene und von Whitfield verbesserte Garnwaage, so wie das zu Perth in England erfundene Weberglas oder Mikroskop trefflich ist, die Gleichheit und Feinheit des Gewebes zu erkennen. Mittelst desselben kann man nämlich die Anzahl und Gestalt der Fäden genau wahrnehmen und daraus auf die Güte des Ganzen schließen.

Leistenwein, s. Frankenwein.

Lemineas, sind dunkelblaue Gewebe von Baumwolle mit weissen Desseins, die hie und da in Schwaben und in der Schweiz, besonders zu Kaufbeuren verfertigt werden.

Lempen, s. Stockfisch.

Lendenkraut, s. Mangold.

Lendenstein, (Lapis nephriticus) fr. la pierre dans les reins, ein blaugrünlicher od. schwarzgrüner Stein, der vormals aus Indien geholt wurde, und wider die Steinschmerzen dienen sollte, jetzt aber auch in Europa, besonders in Sachsen, Böhmen und noch häufiger in Italien gefunden wird.

Lentes, s. Linsen.

Lenticula palustris, s. Wassermoos.

Lentiscus, s. Mastix.

Leonisches Gold und Silber. Das Leonische oder unächte Gold ist eine Metallmischung aus dem reinsten cementirten Kupfer und dem reinsten Zink. Das Leonische oder unächte Silber hingegen wird aus Kupferstangen verfertigt, die mit Blattsilber versilbert sind.

Digitized by Google

Man macht dann Leonischen Draht daraus, und aus diesem wieder Waaren, die den ächten ziemlich ähnlich sind, die aber an der Luft anlaufen, und bald unansehnlich werden. Wir haben viele solche Fabriken in Deutschland, hauptsächlich zu Nürnberg, Wien, Berlin, Hamburg, Breßlau, Freyburg an der Mulde ꝛc. Die Waaren daraus bestehen in Spitzenarbeiten von allerlei Art und Mustern, welche nach 1/1, 2/3 und 1/3 Stück gehandelt werden; in goldenen und silbernen Tressen und Schnurtressen von No. 1 bis 10, welche bei Pf. zu kaufen sind; in Gittertressen mit und ohne Schnur No. 1 bis 7; Politentressen No. 1 bis 9; Drahttressen, No. 1 bis 8; alle nach Pfunden gehandelt. Die schmalen sind in 1/4 Pf. Stücken, die breiten in 1/2 Pf. Stücken. Der Zettel bei diesen Arbeiten ist von Zwirn, der Eintrag aber von cementirtem oder von versilbertem Kupferdrath genommen. Ferner hat man feine seidene Draht- Ligatur- und ordinäre, so wie auch feine französische Tressen, No. 1 bis 10; Herzborten das Stück zu 15 Nürnberger Ellen; feine Galonen und Agrements; Franzen von No. 2—6; breite und schmale Sendel oder Zindel, Kantillen- Schnüre, Litzen, Cordeln, Hutschnüre, Hutschleifen, Hutknöpfe, Crepinen, Fäden u. s. w.

Freyberg im sächsischen Erzgebirge setzt vorzüglich viele Leonische Waare ab, die auf die Messe nach Leipzig, Frankfurt, Braunschweig ꝛc. gebracht werden, auch unmittelbar nach Polen, Ungarn, Rußland, in die Türkey, Moldau, Wallachay, nach Amerika ꝛc. gehen. Auch Nürnberg, so wie Roth bei Nürnberg liefert solche Waare in Menge, und zwar Tressen, Galonen, Schnüre ꝛc. theils in Briefen, theils in Schachteln von vielerley Sorten und Nummern.

Leopard, ein dem Tiger ähnliches Thier in Afrika, dessen schöne goldgelbe sehr regelmäßig mit kleinen schwarzen Flecken bestreute Felle durch den afrikanischen Handel auf der Nord- u. Westküste nach Europa kommen. Diese Felle werden vornehmlich zu Decken für Kutschpferde gebraucht.

Leontopodium, s. Sinau.

Lepus, s. Hase.

Lerchen, (Alaudae), franz. l'alouette bekannte Vögel, die hier nur deswegen aufgeführt werden, weil mit den sogenannten leipziger Lerchen einiger Handel nach der Fremde getrieben wird. Ihr Fang geschieht um Michaelis. Man pflegt sie sauber zu rupfen, und jedes Stück besonders in weiß Papier zu wickeln, damit keines das andere berühre, weil sie sonst gar leicht madig werden. So packt man sie in Schachteln, und verschickt sie weit und breit.

Lerchenpasteten von solchen Vögeln, denen man die kleinen Knochen ausgenommen hat, Patés, d'Alouettes désossées, liefert Pithiviers in Gâtinois häufig für reiche Prasser zu Paris und anderwärts mehr.

Lerchenbaum, Lärchenbaum, Lerchtanne, Leer- oder Lierbaum, (Pinus larix) fr. le mélèze, ein ansehnlicher seiner mannigfaltigen Produkte wegen sehr wichtiger Baum, vom Geschlecht der Fichte, der in Oesterreich, Rußland ꝛc. angetroffen wird. Er treibt nach Unterschied des Grundes, der Höhe und Lage, einen 50 bis 80 Fuß hohen, geraden und schlanken Schaft, u. unterscheidet sich von dem andern Tangelholze dadurch, daß er seine Blätter im Winter fallen läßt. Er hat eine starke, dicke Rinde, die, wenn der Baum noch jung, aschfarbig und glatt, bei ältern Stämmen aber braunroth und voller Risse ist, wie die der andern Arten zur Gerberlohe angewandt werden kann. Uebrigens hat er ein weiß röthliches, zuweilen auch bräunliches, geflammtes, schön dichtes und festes Holz, das unter allen Tangelhölzern die meiste Härte besitzt, auch sehr langsam, fast langsamer als das Holz irgend eines andern Baumes, verfault, das kein Wasser in sich zieht, in der Sonne nicht aufspringt, sich nicht wirft, und nur selten vom Wurm angegriffen wird. Daher ist auch fast keine andere Holzart zu allem, was unter freiem Himmel, in der Erde oder im Wasser stehen soll, so dienlich, auch keine so fest, und bei Tragung der schwersten Lasten so wenig zer-

Digitized by Google

brechlich, als diese. Die davon zugehauenen Balken tragen eine zehnmal größere Last, als die eichenen. Dieser Ursachen wegen, wird das Holz von den Venetianern und den Bewohnern am Genfersee zu Schiffszimmer- nnd anderm Bauholz allen übrigen Hölzern vorgezogen. Man macht daraus ungemein dauerhafte Schindeln, Weinpfähle und allerhand Breter zu Tischler- u. Zimmerarbeit, schneidet Eymer und Tonnen daraus ꝛc. Es werden davon auch treffliche, recht schwere Kohlen gebrannt, die im Feuer die stärkste Schmelzhitze geben, und am längsten darin dauern; weswegen man dieselben bei verschiedenen Bergwerken und Fabriken für die besten hält. Wenn der Lerchenbaum etliche Fuß hoch über der Erde bis auf den Kern angebohrt wird, so erhält man den durchsichtigen Herzbalsam, der unter dem Namen des venetianischen Terpentins bekannt ist. Die auf dem Gebirge wachsenden Lerchenbäume schwitzen zuweilen gegen die Mitte des Sommers kleine weisse Körner aus, die von einem fade süßlichen Geschmack sind, und Manna von Briancon, eine schlechtere Gattung jener Waare, geben. Die von selbst aus dem ältern Holze entstehenden Beulen oder Gallen enthalten ein klares, mehr oder weniger flüßiges, weiß- oder citrongelbes Harz, das man Byon nennt, und dessen man sich bei Verfertigung des Siegellacks vor andern sogenannten Terpentinsorten bedienen kann. Ausserdem erzeugt der Baum in seinem Innersten noch ein Gummi, das man manchmal in großen Stücken an der Rinde antrifft, und welches dem arabischen Baumharze ähnlich ist. Es ist nach Pallas Bericht, in Rußland unter dem Namen des orenburg. Gummi bekannt; auch sollen von der innern Rinde dieses Baums so weisse und feine Handschuhe zubereitet werden, als sonst die vom feinsten Leder verfertigten seyn mögen. Endlich zeugen die schon überständigen alten Stämme auch noch den im Arzneifache bekannten Lerchenschwamm, den uns besonders Rußland zum Handel liefert. In dem erst gedachten Lande bedient man sich des Lerchenbaumholzes ebenfalls stark zum Schiffsbau, und verfertigt daraus allerhand große und kleine Fahrzeuge in Menge.

Lerchenblümlein, s. Schlüsselblume.

Lerchenharz, (Gummi Laricis,) fr. la résine, terebentine du mélèze, ist das helle und durchsichtige Harz, das zur Sommerszeit von den ältern Stämmen des Lerchenbaums gesammelt wird; s. Lerchenbaum.

Lerchenklaue, s. Ritterspern.

Lerchenschwamm, (Agaricus, Agaricum, Fungus, Laricis, Boletum pini laricis) fr. l'agaric, ist ein Auswuchs, der an den alten und überständigen Lerchenbäumen hervortritt. Es ist ein weisser, leichter, dem Geschmack nach süß-bitterlicher Körper, der an jenen Bäumen vorzüglich in Rußland, im Oesterreichischen, im Morgenlande, auf der barbarischen Küste, ꝛc. angetroffen wird. Er besteht aus runden, aber doch ungleichen und eckigten Schwämmen, die etwa einer Faust groß sind. Sie haben auswendig eine röthlichgraue Schale, und unter dieser ein ganz weisses, sehr leichtes, mürbes Mark, mit vielen Fäserchen, das anfangs einen süßlichten, zuletzt aber einen bittern, etwas scharfen und anhaltenden, auch dabei widrigen Geschmack gibt. Man bringt diese Waare besonders aus Rußland von Archangel und St. Petersburg, aus Kärnten, so wie von Satalia, Aleppo, Salee und Tetuan zum Handel. Man hat rohe und ausgesuchte oder gereinigte Sorten. Diese letztern sind noch einmal so theuer, als jene. Schlechter ist der Lerchenschwamm, den Savoyen und Briancon in Frankreich liefern. Die geringere Sorte des levantischen Agarics wird zu Marseille unter dem Namen Cucumule gehandelt. Italien schickt ebenfalls Lerchenschwamm zu Markte. Letzterer, den man über Venedig und Triest erhält, wird da in Agarico fino und Mezzano, und in Rassura dell' Agarico unterschieden. Dieser enthält eigentlich die Abschnitzlinge, welche weniger geachtet werden. Der beste Lerchenschwamm muß leicht, weiß von Farbe, auch recht

Digitized by Google

zart seyn, und bitterlich schmecken. Man muß ihn an einem trockenen Orte aufbewahren. Er wird vielfach in der Medizin angewandt; weil er aber allein genommen, Grimmen verursacht, so wird er mit einem Zusatze von Ingwer gemildert. Junger Lerchenschwamm hat eine orangengelbe Farbe; der ältere hingegen eine harte Oberfläche, welche voller Risse ist; die Farbe fällt aus der weissen in die aschgraue, oder aus der aschgrauen in die schwärzlichte. Die untere Fläche des Schwammes ist mit den feinsten Röhrchen versehen, die mehr oder weniger gelb sind, und endlich bräunlicht werden. Er ist von Gestalt bald flach wie ein Pferdefuß, bald einer auf dem andern gewachsen, bald ist er zugespitzt, bald hängt er am Stamme frei herab. Das Fleisch ist gelblichweiß, und der Geruch ist wie von frischem Mehl, doch bei alten Schwämmen stärker, als bei jungen. Man braucht den Lerchenschwamm auch in den Schwarzfärbereien. Der Artikel wird zu Amsterdam netto Tara, mit 2 Procent Gutgewicht, und eben so viel Abzug für prompte Bezahlung gehandelt. Der levantische, welcher von Smyrna zum Handel kommt, ist in Kisten von ungefähr 60 türkischen Ocka. Im französischen Droguereihandel unterscheidet man ihn in Agaric brut, Agaric mondé, und Agaric en trochisque. Der erstere ist im unveränderten Zustande, wie man ihn vom Baume abgenommen hat; der zweite ist der gereinigte und gesäuberte; der dritte aus den gedachten Abschnitzlingen bestehend und in kleine Brode geformt.

Lescailles, eine Sorte der Burgunder-Weine, die über Nuits zum Handel kommt. Sie ist aber erst, nachdem sie ein paar Jahre gelagert hat, trinkbar. Man handelt diesen Wein auf der Stelle bei Queuves von 2 Pieces.

Letternholz, Buchstabenholz, (lignum litteratum) ein hartes festes Holz, von braunrother Farbe, mit kleinen schwärzlichen Flecken, die aus dem Mittelpunkte des horizontalen Durchschnitts, wie Halbmesser nach dem Umfange zu laufen, und zuweilen Bilder vorzustellen scheinen. Dieses Holz spaltet sich zwar leicht nach dem Faden, ist aber doch schwer zu verarbeiten. Es nimmt eine ungemein schöne Politur an. Seine Farbe wird mit der Zeit dunkler. Es ist eigentlich in Amerika, besonders in Gujana zu Hause. Die Pflanze heißt nach Aublet, Piratina guianensis. Die Tischler u. Kabinetsmacher verbrauchen das Holz zu allerlei eingelegten Arbeiten. Es kommt übrigens von Bourdeaux und Amsterdam zum Handel.

Levantins sind leichte Tücher aus französischen und englischen Manufakturen, welche vorzüglich zum Levantischen Handel verfertigt werden. Auch ein starkes taffetartiges Zeug nennt man nicht selten so.

Levantische Asche, wird in der Gegend von St. Johann von Acre, um Tripolis und Napoulouse in Syrien aus einer Pflanze gebrannt, welche unter die Arten des Wassersenfs (Sisymbrium) gehört. Die aus dem erstern Orte wird in grauen, die aus dem andern in blauen Säcken besonders nach Italien und Marseille zu Markte gebracht. Beide Sorten verbraucht man in den Glas- und Seifenfabriken. Die Waare wird Centnerweise gehandelt, und geht von Sayd und Alexandrette in Menge nach Marseille, Rouen und anderwärts hin.

Levantische Seide, s. Seide.

Levantische Tücher, sind baumwollene Musselintücher für Frauenzimmer, nach levantischer Art, die in Oesterreich ob der Ens in des Hrn. Jeny Manufaktur fabrizirt werden. Sie sind 9/8, 4/3 oder 6/4 der wiener Elle im Quadrat groß; das Dutzend kostet nach der Feinheit 20 bis 96 fl.

Levantische Wolle, s. Wolle.

Levantischer Alaun, s. Alaun.

Levatöl nennt man in Frankreich ein aus dem Samen vom Rübsen und Feldkohl geschlagenes und unter einander gemischtes Oel.

Leuchter, gibt es von mancherlei Art, Einrichtung, Form und Materie. Ihr Gebrauch ist bekannt. Man hat ihrer von Silber, Messing, Ku-

Digitized by Goog

pfer, Compoſition, vergoldet oder überſilbert oder plattirt, oder lackirt von Zinn, Kriſtall, Porcellan, Faſjance, Steingut ꝛc. Von meſſingenen Leuchtern hat man ſogenannte Spielleuchter, mit feſten Blättern auch ohne Blätter, Bleileuchter, Handleuchter mit Stielen, Wand- und Armleuchter, Ringelleuchter, Altarleuchter, Silberleuchter, Drathleuchter, Röhrleuchter, Handleuchter mit hohlen Röhren, Kapellenleuchter, Flaſchen- oder Feldleuchter, welche halbrund oder auch mit Handhaben verſehen ſind, Tafelleuchter mit gewundenen Röhren, von Meſſing oder Compoſition, mit feſten Blättern, nach ſechszehnerlei Nummern; ferner, ſogenannte venetianiſche, Stutztafelleuchter, polniſche Fadenleuchter, Judenleuchter mit 3 bis 4 Tillen, Hängeleuchter zu 6 bis 24 Lichtern ꝛc. Die ſilbernen Leuchter, entweder glatt, oder mit Laubwerk geziert und ciſelirt werden von Goldſchmieden verfertigt. Die großen Kronen- Wand- Saal- und Kirchenleuchter werden von Goldſchmieden, Rothgießern, Ciſelirern, und in Glasfabriken gemacht. Man bringt Leuchter von allen möglichen Arten und Preiſen zum Handel. Nürnberg z. E. liefert Handleuchter von Holz und Eiſendrath, wovon das ganze Dutzend nur 20 kr. koſtet; und ſo hat man auch wieder Kronleuchter von Bergkriſtall, die auf 10 und mehr tauſend Thaler zu ſtehen kommen. Im Handel mit Frankreich hat man inſonderheit folgende Sorten zu merken: Oelleuchter mit einer Art Pumpenwerk und Stürze, chandeliers à réverbère; Plätzleuchter, chandeliers à pieds plats; Leuchter mit einem Proſitchen, à épargne ou à binet; meſſingene gegoſſene Rohrleuchter mit flachen und runden Schüſſeln, avec manche poussants, à écuelle platte et ronde; meſſingene mit gewundenen Röhren, de laiton tournés; meſſingene Spielleuchter, mit und ohne Aufſatz, girandoles de cuivre jaune, avec et sans fontange; blecherne überlackirte Leuchter- oder Lichtermauſchetten, feuillets vernis verds de fer blanc, pour mettre sur les chandeliers.

Levisticum, ſ. Liebſtöckel.

Leydener Tücher, ſ. Holländiſche Tücher.

Leyern, fr. Vielles, ſind im ſüdlichen Europa ſehr gemeine muſikaliſche Inſtrumente. Hier nur die unter dieſe Rubrik gehörigen Artikel des Kinderkrams, womit die kurze Waarenhandlung ſich abgibt, nämlich: Leyern verſchiedener Art, Vielles ou jeux d'enfants; viereckigte mit Reutern, Lyres carrées à cavaliers; leyernde Stücke, pièces sonnantes; Leyerwaare auf Band, Lyres sonnantes, avec figures marchantes sur un ruban; Leyerorgelchen zum Vögelabrichten, Serinettes ou orgues pour aprêter les oiseaux; Kutſchenleiern mit Pferden, carosses à vielle, attelés de chevaux.

Liamoner Braſilienholz, ſ. Allerheiligenholz.

Libans, in Provence die aus dem Eſparto gedrehten Taue und Stricke, welche in Cinquaines, Quarnes und Ternes unterſchieden werden.

Libretes oder Livretes, ſind ſchleſiſche und ſächſiſche Leinen, welche unter dem Namen der Buchleinen oder Boockjes bekannter ſind. Man zieht die erſteren aus dem ſchleſiſchen Gebirge, die andern aus der Oberlauſitz. Auch gibt man denſelben Namen einer gewiſſen Sorte lang oder viereckigt geſtreifter, 6/4 breiter ſchleſiſcher Leinwand, welche Waldenburg in Menge zum Handel ſchickt. Endlich heißen Libretes, im ſpaniſchen und portugiſiſchen Handel, die geſtreiften und gewürfelten Buchleinen, welche von Hamburg ausgeführt werden.

Libres, ſind buchförmig zuſammengelegte levantiſche Leinen, von welchen eine blaue Sorte aus Cairo in Aegypten, die weiſſe aber von Alexandria kommt.

Lichter, oder Kerzen, fr. de chandelles, werden bekanntlich von Wachs, Talg oder Unſchlitt, Wallrath und ähnlichen Materien gezogen oder gegoſſen, und hernach Kiſtenweiſe und nach dem Gewicht verhandelt. Die

Digitized by Google

Wachszieher, Wachsgießer, oder Wachsstöckler, die man jetzt in allen nur einigermaßen beträchtlichen Städten antrifft, verfertigen nicht nur die gewöhnlichen Wachs- oder Tafellichter, sondern auch mancherlei größere Sorten, als gelbe und weisse Kirchen- und Altarlichter, Wachsstöcke, Wachsfackeln, Nachtlichter, gelbe und weisse Windlichter, ꝛc. Die Wachslichter sind in Packeten von einem Pfund, oder in ganzen Kisten. Von jenen enthält das Packet mehr oder weniger Lichter, je nachdem sie lang oder dick sind. Man hat ihrer, wo 4, 5, 6, 8, 10, 12, auch wohl 16 auf das Pfund gehen. Diejenigen, wo 4 Stück darauf gehen, sind 13 Zoll lang; die von 6 Stück 11 1/2 Zoll; die von 8, 10 und 12 Stück 10 Zoll lang, u. s. w. Die Wachslichter pflegen von gewinnsüchtigen Fabrikanten mit Talg, Terpertin, Harz u. dergleichen wohlfeilern Materien verfälscht zu werden; wogegen sich der Käufer in Acht zu nehmen hat.

Uns interessiren hier vorzüglich die russischen Talglichter, welche Archangel und St. Petersburg in ausserordentlicher Menge zum Handel liefern. Der letztere Platz allein schickt davon jährlich über 20,000 Pud nach Lübeck, Danzig, Hamburg, Amsterdam, Schweden, Frankreich, Spanien und Portugal. Die weiße Farbe der Wologdanischen Lichter rührt hauptsächlich von der guten Beschaffenheit des Talgs her, welches man nur von sehr jungem Vieh nimmt. Seit einigen Jahren sind an mehreren Orten Rußlands, z. B. in Moskwa, Pera, Tobolsk ꝛc. von Engländern und Franzosen Lichtgießereien angelegt, welche ebenfalls schöne weiße Lichter liefern. Der Zoll bei der Ausfuhr beträgt 20 Kopeken vom Pud. Die russischen Talglichter kommen in Kisten von 3 bis 4 Pud zum Handel.

Berühmt sind auch die Nancyer und die irländischen Talglichter, die von Corck in großer Menge nach Amerika und andern Ländern ausgeführt werden. Sie sind theils gegossen, theils gezogen; die gangbarsten Sorten sind die, wovon 6 oder 8 Stück aufs Pfund gehen. Man verschickt sie in Kisten von 1 1/2 Centner.

Wachslichter liefern Hamburg, Altona, Zelle, Breslau, Frankfurt an der Oder und mehrere Oerter in Deutschland sehr häufig, besonders nach Spanien und seinen Kolonieen. Ein gleiches ist der Fall auswärts mit Triest und Venedig in Italien, Limoges, Rouen, Mans und Ryssel in Frankreich, u. s. w. Nordamerika, besonders Pensylvanien und New-Yorck, schicken jetzt eine große Menge Wallrathlichter zum Handel, die sehr geschätzt werden. Die Lichter, welche man daraus verfertigt, brennen länger als Talglichter, rinnen weniger, und geben keinen unangenehmen Geruch. Von Bernay in Normandie erhalten wir Lichter, die man bougies économiques nennt, und die in der Farbe, im Geruch und in der Dauer den Wallrathlichtern nichts nachgeben. Sie kosten zwar den vierten Theil mehr, als gewöhnliche Wachslichter, aber sie dauern auch wenigstens um die Hälfte länger, als jene. Gute und ächte Wachslichter erkennt man am Geruch, am Gefühl, und an ihrer Farbe. Je vollkommner die Waare seyn soll, desto schönere und feinere Baumwolle muß zu den Dochten genommen werden. Zwirn taugt dazu gar nicht. Ausserdem müssen die baumwollenen Dochte von verhältnißmäßiger Dicke u. schönem gleichgesponnenem Garn gemacht seyn. Wachskerzen muß man an solchen Orten verwahren, die weder feucht, noch auch dem Rauche oder Staube ausgesetzt sind, sonst verlieren sie ihr Ansehen. Auch darf man die meisten Wachskerzen überhaupt nicht über ein Jahr liegen lassen, sonst vergeht ihre Weisse; sie werden gelb und mehlicht. Was die Talglichter betrifft, so sind die gegossenen besser als die gezogenen. Je härterer Talg dazu genommen worden, und je besser der Docht gedreht ist, desto vorzüglicher sind sie. Die russischen Talglichter sind in Kisten von 3 bis 5 Pud im Gewicht. Gegossene Lichter gehen häufig nach den Antillen, und nach den Kolonieen der Europäer in Amerika. Man packt sie in Kisten, wovon 3 auf den Centner ge-

Digitized by Google

hen, und nimmt zum Sortiment solche, wo 4, 5 und 6 ein Pfund ausmachen. Die ersteren gehen am stärksten ab. Lichter von vegetabilischem Wachs (dem Wachsbaume) liefert Nordamerika in Menge.

Der Lichtzieher Deformeaux in London macht seit einigen Jahren Talg- und Wachslichter, bei denen der Docht (wie in den Argandischen Lampen) eine Röhre bildet. Bei diesen Lichtern wird entweder der innere Theil des Dochtes, dicker oder dünner, mit Wachs, Talg ꝛc. überzogen, oder er wird auch wohl ganz mit Wachs oder Talg ausgefüllt. Ihre Vorzüge sind unverkennbar. Nicht blos Reinlichkeit und eine viel größere Helligkeit zeichnet sie vor andern Lichtern aus, sondern noch mehrere andere Eigenschaften. Sie laufen fast gar nicht, man mag sie so kurz abputzen als man will, und da durch den Luftzug alles Brennmaterial verzehrt wird, so dampfen sie auch während des Brennens nicht. Sie lassen sich in einem Augenblicke fast wie Spiritus anzünden. Wenn man sie ausbläst, oder sonst auf die allernachlässigste Art auslöscht, so geben sie doch nur einen sehr unmerklichen Geruch von sich. Auch bleibt nach dem Auslöschen in der Schnuppe kein Funken zurück, wodurch man einmal Gefahr liefe, etwas anzuzünden. Daß sie theurer sind, als die gewöhnlichen Lichter, kann man leicht denken. — Bemerkenswerth möchte es auch wohl seyn, daß die Japaner aus dem ausgepreßten Oele von Rhus vernix und Succedanea, welches so fest wie Talg wird, Lichter machen.

Lichtertag, s. Augentrost.

Lichtputzen, Lichtscheeren, fr. Mouchettes, sind bekannte Werkzeuge zum Putzen und Auslöschen der Lichter und Kerzen, von welchen gemeine eiserne, stählerne, messingene, glatte und gerippte oder gerieffelte, mit Füßen und ohne Füße, auf Rädchen, ꝛc. zum Handel kommen. Die stählernen zieht man aus England, so wie auch von Ruhl, Iserlon, Görtschachhof in Kärnten, Grätz in Steyermark, ꝛc. Die Engländer verfertigten zu Soho, Birmingham ꝛc. zuerst sehr schöne federnde Lichtputzen, welche immer von selbst sich zuschließen. In Deutschland wurden sie bald nachgemacht. Die klagenfurter oder kärntner Waare führt die Nummern 255. bis 260 bei der ordinairen stählernen Gattung; bei der feinen ohne Federn, 261. 262. 267. 275. und 276.; bei den feinen mit Federn hat man Nro. 263. bis 302., von 4 fl. 16 kr. bis auf 12 fl. Die uns Nürnberg liefert, sind in Nrb. 4. bis 12. sortirt, und werden bei Pacet gehandelt. Die schmalkaldenschen bestehen aus ordinairen Lichtscheeren, bezeichnet Nro. 6., abgereiften Nro. 9., stölligen Nro. 10., abgereiften mit Füßen, Nro. 14., und fein polirten Nro. 32.

Lichtschirme von Pergament u. oft mit allerlei Figuren bemalt, erhalten wir unter andern von Nürnberg. Es gibt kreisrunde Lichtschirme auf einem Postament, welche gegen das Licht auf den Tisch gestellt werden, und dachförmige, die man auf den Kopf stürzt. Die meisten Lichtschirme werden heutiges Tages aus Taffet oder aus steifem durchsichtigem Papier verfertigt. Von den Lichtschirmen an Lampen, s. Lampen.

Liebesäpfel, (Lycopersicum, Solanum Lycopersicum L. Pomum amoris) ital. Poma d'oro, fr. la pomme d'amour, pomme dorée, eine Frucht, die in der Lombardey, im Kirchenstaate und in andern Gegenden Italiens, so wie in Spanien, sehr gemein ist. Sie wird vornehmlich in der Küche zu vielerlei Brühen gebraucht, weil sie diesen eine angenehme rothe Farbe, wie Krebsbrühe, mittheilt. Auch macht man diese Früchte mit Pfeffer, Oel und Salz, wie die Gurken, ein, und genießt sie zur Kühlung, wie jene. Man trifft sie auch auf den philippinischen Inseln an, wo sie zu demselben Gebrauch dient.

Liebstöckel, Badekraut, (Levisticum, Ligusticum, Hipposelinum) fr. la livèche, l'ache de montagne, le séseli de montagne, la sermentaire, ein Arzneikraut, das bei uns in Gärten gepflanzt wird, in den wärmern Ländern aber wild wächst. Die Blätter

wachsen rings um den Stengel, und sind unserm Steinklee ziemlich ähnlich, nur etwas weicher und zarter, auch von gutem Geruch. Seine Wurzeln und der Same werden zu Bädern, Wundpflastern, Umschlägen, u. dgl. gebraucht.

Liebfrauenmilch, s. Rheinweine.

Lienços. im spanischen Handel, die Leinen. Der Spanier nennt z. B. Lienços de Breslao verschiedene Sorten roher, weisser, glatter und gestreifter, schlesischer Leinwand, die von Breslau nach Cadix gehen; Lienços Suizos, die Sangalletten; Lienços fuertes, die französischen Segeltücher aus Bretagne; Lienços de la tierra, weisse grobe Leinen, die man in Südamerika webt, und die für die Neger zur Kleidung dienen; Lienços Morenos, die französischen Leinen von Barbesieux, ꝛc.

Liesch, Waldreben, Clematis Vitalba) fr. le phléum, ein wildes Rankengewächs, das bei uns in hohen und niedrigen Gebüschen und Hecken, an Zäunen und Steinhaufen hervorkommt, und die nahe herum befindlichen Stauden bis an den Gipfel überzieht und zusammenspinnt. Das stärkere Holz von den untern Stämmen, welches mit einer aschfarbigen, dicken, faserigen Rinde umgeben, auch an sich zähe, hart und fest, dabei mit einem gelben Splint und braun oder schwarz gestreiften Kerne versehen ist, und sich recht gut erhält, wird sowohl gebeitzt als ungebeitzt zum Auslegen allerhand Geräthschaften gebraucht. Die langen, dünnen und zähen Ranken können, wo Mangel an Weiden und Birken wäre, deren Stelle zu verschiedenem Bind- und Flechtwerk vertreten. Die Wurzelsprossen sind, wie die vom Hopfen, eßbar.

Ligature, oder Legature, eine Art Broccatellartiger Zeuge, die 7/16 St. breit und 30 Stab lang sind. Man macht sie zu Rouen, so wie zu Ryssel, Meenen und Comines in Flandern. Die erstere Sorte ist von Leinen mit Wolle versetzt; die von Ryssel blos Leinen, die übrigen sind von Zwirn mit Sayettgarn. Sie werden entweder mit gegitterten oder mit großblumigen Mustern gewebt. Man macht auch feinere von Leinen und Seide, zu Pont St. Pierre, bei Rouen, zu Gent und zu Haarlem. Alle diese werden zum Ueberziehen der Möbeln, als Stühle, Kanapee, zum Füttern der Feldzelter, ꝛc. verbraucht.

Lignum, s. Holz.

Lignum Agallochum, s. Aloe.

Lignum Aspalati, s. Rosenholz.

Lignum brasilianum, s. Rothholz.

Lignum Buxi, s. Buchsbaum.

Lignum Campechc, oder Campescianum, s. Blauholz.

Lignum camphoratum, s. Camphor.

Lignum Cassiae, s. Cassia lignea.

Lignum Cedri, s. Cedernholz.

Lignum colubrinum, oder Serpentum, s. Schlangenholz.

Lignum Cupressi, s. Cypresse.

Lignum Ebeni, s. Ebenholz.

Lignum Fraxini, s. Eschen.

Lignum Fustel, oder Fustet, s. Gelbholz.

Lignum guajacum, s. Gajac oder Guyac.

Lignum juniperinum, s. Wachholder.

Lignum Lentisci, s. Mastixholz.

Lignum nephriticum, s. Grießholz.

Lignum Rhodium, oder Rhodinum, s. Rosenholz.

Lignum sanctum, s. Franzosenholz.

Lignum santalum, oder santalinum, s. Sandelholz.

Lignum Sassafrass, s. Sassafrass.

Lignum Tamarisci, s. Tamarisken.

Lignum vitae, s. Franzosenholz.

Ligusticum, Levisticum, s. Liebstöckel.

Ligusticum verum, s. Seseli.

Ligustrum Phylliraea, s. Beinholz.

Ligustrum verum, s. Rheinweide.

Likör, s. Liqueur.

Lilac, s. Spanischer Holder.

Lilie, (Lilium) fr. le lis, ein Blumengewächs mit schuppichter Zwiebel, das bei uns in Gärten gezogen wird. Der Stengel hat viele Blätter. Die Blume ist sechsblätterigt. Es

Digitized by Google

gibt verschiedene Sorten, von welchen einige mit oder ohne Geruch, gefüllter oder einfacher Art, mit gelbem Rande, mit purpurfarbenen Streifen u. s. w. sind. Sowohl die Wurzeln als auch die Blumen finden im Arzneifache ihre Anwendung. Unter dem Namen der weissen Lilienwurzel, (Radix liliorum alborum) führen die Apotheken die weissen, äusserlich etwas dunkeln, fleischigen Schuppen von der in der Erde befindlichen Wurzelknospe der weissen Lilienpflanze, aufgetrocknet. Diese uneigentlich sogenannten Wurzeln werden blos äusserlich in der Medizin gebraucht.

Lilium convallium, s. Mayenblümlein.

Limaille, (Limatura) der Feilstaub oder die Feilspäne von Metallen. Darunter sind im Handel vorzüglich bekannt: Stahl- Eisen- und Kupferfeilstaub. In der Färberei dürfen diese da, wo man über das Fabrikwesen gehörige Aufsicht hält, nicht gebraucht werden. Die Kupfer- und Nadelfeile wird von den Töpfern hie und da zum Glasiren der irdenen Gefäße angewandt.

Limoges, sind rohe hanfene Leinen, die in Limosin gewebt, und besonders nach Holland und Bourdeaux ausgeführt werden. Es ist eine Art Haus- und Packleinwand.

Limonie, (Malus Limonia) die Frucht eines Baumes, der ursprünglich aus Afrika herstammt. Er ist an Größe, Aesten und Zweigen dem Citronbaum gleich. Seine Blätter sind groß, steif, glänzend, und um dem Rande herum glatt. Die weisse Blüte besteht aus vielen Blättern, breitet sich wie eine Rose aus, und gibt einen sehr angenehmen Geruch von sich. Die Frucht ist von der Citrone nur darin unterschieden, daß sie eine dünnere und glattere Schale hat, und daß ihr Fleisch voll sauren Saftes ist. Es gibt davon 20, auch wohl mehr Arten, worunter die süßlichten, die birnförmigen, der Adamsapfel, u. dgl. vorzüglich bemerkt werden. Indessen nennen die Italiener so gut die eigentlichen Limonien, als alle Arten von Citronen, in ihrer Sprache, Lemoni; ein gleiches thun die Oesterreicher und Tiroler. Im übrigen Deutschlande versteht man unter diesem Namen nur die marinirten, eingepökelten, oder in Salzwasser eingelegten Limonien, die uns Spanien und Italien zum Handel liefern. Diese werden Oxhöftweise gekauft.

Die gesalzenen Limonien werden auf folgende Art eingelegt. Wenn man sie in gute Gebinde eingetragen hat, so gießt man Seewasser darauf, bis das Faß voll ist, und läßt es 24 Stunden lang darin; hernach gießt man es ab, und frisches darauf. Drei oder vier Tage nach diesem zweiten Verfahren läßt man das Wasser 48 Stunden lang in den Gebinden. Man fährt auf dieselbe Art fort, und gibt in Ansehung der Zeit immer zu. Die ganze Arbeit dauert 40 Tage; nach Verlauf dieser Zeit gießt man das Seewasser beinahe ganz ab, und salzt die Waare ein. Wenn auch dies geschehen ist, so können die Früchte verfahren werden. Die sicilianischen sind in Fässern von 6 Salme. Man wählt dazu vorzüglich die dickern Cedrate. Unsere Seestädte und die Länder im Norden gebrauchen hiervon das meiste in der Küche.

Limonienſaft wird aus Spanien, Sicilien und der Türkei in großer Menge zum Handel gebracht. Sein Verbrauch ist in der Küche, noch mehr aber in der Färberei.

Limonium pratense, s. Biberklee.

Limouſin-Weine. Von diesen Weinen sind die um Brivela-Gaillarde von sehr guter Art; am meisten aber werden die von Saillant, Allasac, Espeyreit und Mances geschätzt. Die besten werden nach Ober-Limoisin und Auvergne ausgeführt; die andern zu Branntwein abgezogen, u. nach Bourdeaux geschickt.

Linaria, s. Leinkraut.

Linbaum, eine Ungarn ganz eigene Holzart. Der Baum hat, seiner Struktur nach, mit dem Kienbaume viele Aehnlichkeit; seine Tangeln aber sind etwas länger, und von dunklerer Farbe. Er gibt ein überaus wohlriechendes Harz, und sein Holz wird von keinem Wurme angegriffen. Das Krummholz ist eigentlich nur ein

Strauch des Linbaums, und von diesem blos, wie der Weidenstrauch von dem Weidenbaume, unterschieden. Beide enthalten viel Harz. Aus dem Linbaume und Krummholze wird ein treffliches Oel gewonnen, das unter dem Namen des ungarischen Balsams bekannt ist. Es fließt entweder von selbst aus den Spitzen der Aeste, oder es wird daraus gepreßt. Seine Heilkräfte sind sehr vorzüglich. Man braucht es sowohl innerlich als äusserlich.

Lind heißt in Westphalen das leinene Band, welches da meistens auf Maschinen oder sogenannten Lindsgetauen verfertigt wird. Es gibt von dieser Waare runde und glatte Sorten, grobe oder feine, glatte oder fassonirte, vermischt mit Wolle, Baumwolle, rc. von allerlei Breite, d. i. vom schmälsten oder Patronen-Lind an, bis auf das handbreite. Das meiste wird im Hochgericht Schwelm in der Grafschaft Mark gemacht.

Lindbast, Rüsten, Rüstern, Ulmbaum, (Ulmus campestris) fr. l'orme, ein gerader Baum von beträchtlicher Höhe, der besonders ein feuchtes und mildes Erdreich liebt, und hie und da in Oesterreich, besonders an der Donau, angetroffen wird. Er gehört unter die Ahornarten. Der Baum schickt sich, seines angenehm grünen Laubes wegen, trefflich zu Alleen auf öffentlichen Plätzen, u. dgl. Er unterscheidet sich von den übrigen Laubhölzern durch seine ovalen oder länglicht zugespitzten dunkelgrünen Blätter, die am Rande doppelt gezähnt sind, und wo die eine Hälfte sich an dem Stiele länger hinab, als die andere, erstreckt. Der Schaft ist gerade und hoch; sein hartes, schweres, weißgelblichtes Holz, das dem Nußbaumholze gleicht, ist leicht zu verarbeiten, und wenn es zu seiner gehörigen Reife gelangt ist, in Ansehung der Zähigkeit, Glätte und dauernden Gleichförmigkeit, zu Wellen, Pressen und überhaupt zu solchen Maschinen tauglich, die eine große Gewalt auszustehen haben. Daher wird es von Stellmachern zu Lavetten der Kanonen und Mörser, zu Wagenleitern, Felgen, und ähnlichen Sachen, das knotige aber wieder zu andern Dingen gesucht. Unter dem Wasser hat es eine ungemeine Dauerhaftigkeit; es verträgt die abwechselnde Trockniß und Nässe vor anderm Holze am längsten, daher es, nach der Eiche und Föhre, bei Mühlen und Wehren, zu Brunnenröhren, Pumpen und allen Wassermaschinen überhaupt sehr gute Dienste thut. Außerdem wird es von Wagnern, Zimmerleuten, Tischlern und Drechslern zu allerhand Hausgeräthe verarbeitet. Die Tischler und Drechsler wissen ihm durch Beizen eine schöne Mahagonifarbe zu geben. Die Landleute nuzzen das Holz zu mancherlei Geschirren. Die jungen Stämme geben gute Reife und dauerhafte Hopfenstangen. Auch die Kohlen vom Ulmenbaume sind sehr geschätzt. Im Arzneifache wird von diesem Baume die mittlere Rinde äusserlich, das Laub innerlich und äusserlich angewandt.

Linde, Lindenbaum, (Tilia Europaea) eine bekannte Art Bäume, wovon in unsern Gegenden zweierlei Gattungen vorkommen, näml. die Wasser- oder großblätterige Linde, fr. le tilleul de Hollande, und die Stein- oder schmalblätterige Linde, fr. le tilleul aux petites feuilles. Die letztere hat ein zäheres und festeres Holz, auch einen niedrigern Stamm, als jene. Die Blüte von beiden ist gleich, nämlich blaßgelb, und ungemein wohlriechend. Darauf folgen runde, erbsengroße, etwas eckigte Früchte, die im September reifen. Junge Stämme haben eine glatte und dunkelgraue, ältere hingegen eine dicke, zerrissene und schwärzliche Rinde. Sie gelangen übrigens in kurzer Zeit zu einer ansehnlichen Stärke, wofern sie in einem mehr trockenen als feuchten Erdboden stehen. In zu nassem Grunde dauern sie nicht lange. Der vorzüglichste Anbau der Linden geschieht nie der Forstnutzung wegen, weil der Baum zu weiches Holz hat, sondern nur größtentheils an öffentlichen Wegen zur Besetzung der Alleen, und in den Dörfern und Vorstädten, wo sie in freier Lage ein sehr hohes Alter erreichen, und dabei nicht selten 50 bis

Digitized by Google

Tabakfabrikation, Zubereitung des T. zum Rauchen, Kauen und Schnupfen. Die Fabrikation des Rauchtabaks beginnt mit dem Einweichen der Blätter in Wasser, um sie geschmeidig zu machen. Dann werden sie mit Melasse, Lakritzensaft, Zucker, Salz, Salpeter, Pottasche, Alaun, Kochsalz, Bleizucker, Kalk, Ammoniak, Kreosot, Opium, Bittermandelwasser, Blausäure, Kampfer, Vanille, Tonkabohnen, Rosenöl, Lavendelöl, Bergamottöl, Zimtöl, Nelkenöl, Anisöl, Fenchelöl, Kümmelöl, Pfefferminzöl, Wacholderöl, Rosmarinöl, Thymianöl, Majoranöl, Salbeiöl, Lorbeeröl, Muskatöl, Citronenöl, Pomeranzenöl, Bergamottöl, Cassiaöl, Cajeputöl, Terpentinöl, Steinkohlenöl, Petroleum, Schwefelkohlenstoff, Chloroform, Aether, Alkohol, Rum, Arrak, Cognac, Wein, Bier, Essig, Gummi, Leim, Stärke, Mehl, Kleie, Sägespänen, Torfmull, Lehm, Ocker, Umbra, Graphit, Kienruß, Schwefel, Zinnober, Mennige, Bleiweiß, Zinkweiß, Chromgelb, Berlinerblau, Ultramarin, Kobaltblau, Kupferoxyd, Eisenoxyd, Eisenvitriol, Kupfervitriol, Zinkvitriol, Bleizucker, Quecksilberchlorid, Arsenik, Blausäure, Strychnin, Nikotin, Opium, Bittermandelwasser

und einige andere. Die Stadt Valenciennes liefert hauptsächlich geblümte Linons, welche 3/4 bis 5/4 breit und 12 1/4 Stab lang sind, im Preise von 40 bis auf 200 Livres; dergleichen durchbrochen gewebte (à jour, auch Linons en mouchoirs brochés), geblümte Halstücher, wo immer 20 im Stücke beisammen sich befinden. Diese gelten 48 bis 160 Livres. Linons zu Mannsmanschetten sind geblümte Sorten; das ganze Stück davon enthält 45 Garnituren Manschetten. Diese kosten, nach Verhältniß der Feinheit, 100 bis 190 Livr.; dergl. zu Frauenzimmer-Manschetten, wovon das Stück 18 Garnituren enthält, im Preise wie die vorigen. Linons en mouchoirs rayés et à carreaux blancs, sind weißgestreifte, wie auch gegitterte zu Halstüchern, und blau und roth gegitterte, von 40 bis auf 140 Livres im Preise. Linons à gaze, florartige Sorte, gestreift oder auch glatt, zu Halstüchern dienlich, 50 bis 120 Livr. Linons demi-Mousselines, sind gegitterte mit Muschen, ꝛc. Diese gelten, nach Verhältniß ihrer Feine, 40 bis auf 180 Livres. Linons mit glattem Grunde u. durchbrochenen Mustern, sind besonders zu Schürzen für Frauenzimmer tauglich. Das ganze Stück enthält 15 bis 16 Schürzen die 5/4 bis 7/3 St. breit sind, und 100 bis 200 Livr. kosten. St. Quentin liefert in großer Menge Linons, die 2/3 Stab breit und 14 1/4 Stab lang sind. Es gibt ihrer von allerlei Nummern und Preisen. Die Schlesier machen die französischen Linons, besonders die gröbern Sorten, mit gutem Erfolge nach; mit den feinern will es ihnen nicht so gut gelingen. Die 8/4, 15 Achtel, 7/4 und 13 Achtel breiten schlesischen Linons sollen nach landesherrlicher Verordnung 68 Ellen in der Länge messen, die fünf- und sechsvierteligen 54 Ellen.

Linsen, (Lentes) fr. la lentille, sind bekannte Hülsenfrüchte, von denen eine größere und eine kleinere Art zum Handel gebracht wird. Beide zeugt man fast überall, und wendet sie zur Hausspeise, zur Kost der Seeleute auf Schiffen, und zum Theil auch zu medizinischem Gebrauch an. Gute Linsen müssen jung, nicht zu hart, schön hell von Farbe, aber nicht röthlich aussehen; denn dies wäre ein Zeichen, daß sie alt sind. Auch müssen sie fein glatt und erhaben seyn, sonst sind sie nicht mehlreich.

Linum, s. Lein oder Flachs.

Linzerzeug, im Oesterreichischen der Meselan, welcher in Franken und Schwaben Tirletey genannt wird.

Lion, in Frankreich eine Gattung leinener Tischzeuge, welche in der Provinz Beaujolois, besonders zu Reygnie gewebt wird. Es gibt davon dreierlei Sorten: eine, welche grand Lion heißt, ist in Stücken, die 7/12 Stab breit und 43 Stab lang sind; die andere, moyen Lion, ist etwas über 1/2 Stab breit und 42 Stab lang; die dritte, welche den Namen petit Lion führt, hält 7/16 Stab in der Breite und 38 bis 40 Stab in der Länge. Den Namen Lion gibt man in Frankreich auch einer Gattung Papier, welche in Vivarais gemacht wird, und zum Zeichen einen gekrönten Löwen führt.

Lionische Waaren, s. Leonisches Gold und Silber.

Liqueur (Likör), ein aus dem Französischen hergenommenes Wort, worunter wir mancherlei geistige und starke Getränke überhaupt verstehen. Zu den feinen Sorten ist der beste Weingeist der Grund bei der Zusammensezzung; bei den andern doppelter oder zweimal abgezogener Branntwein. Man unterscheidet die Liqueure in einfache, die nur aus einem Ingredienz gemacht werden; in Doppelliqueurs, aus mehrern und bessern Ingredienzien zusammengesetzt; ferner in Oelliqueurs, wozu wesentliche Oele aus Gewächsen, Rinden, ꝛc. kommen, z. B. huile und eau de Citronelle, eau de Barbades, eau und huile de Canelle, Crême de Barbades, ꝛc., in destillirte oder durchs Abziehen erhaltene, wie Belle de nuit, eau de Cassie fleur, Elixir de Garras, Clairette de Chambery, parfait Amour, ꝛc.; in Ratafias, als Ratafia de Cédrat, fleur d'Orange,

Digitized by Google

Angélique, u. s. w.; in durch Aufguß oder Infusion bereitete, wie Skubac, eau de sept grains, eau Divine, ꝛc.; in Oele und Rahmliqueurs, wie huile de Cythère, de Vanille, de Roses, Crême de Barbados, ꝛc.; in danziger und auf deutschem Boden bereitete, in Rosoglio, Brodwasser, Persiko, Englischbitter, Bischoff-Punsch-Likör, u. s. w. Von den italienischen Rosolj hat man sotto communi, communi, fini und soprafini. Die erstere oder die geringste Gattung enthält Alchermes, Angelica, Anici, Acqua d'oro, Aranci, Canella, Cedro, Chimmel oder Cumino, Cordiale, Finocchio, Ginepro, Limoncello, Mandorle amare, Persico, Portogallo; die folgende: Absinthio, Alchermes, Anici, Angelica, Acqua d'oro, Aranci, Badiano, Bergamotto, Bruno, Caffè, Calamo aromatico, Canella, Cedro, Chimmel, Cordiale, Finocchio, Ginepro, Limoncello, Mandorle amare, Melissa, Menta, Mistrà, Persico, Polaochino, Portogallo, Rataffia, Sellero; die feine Gattung aus: Ananas, Anicino di Spagna, Antiapopletico, Acqua d'Hannover, Acqua d'Ollanda, Acqua turca, Arcivescovile, Barbalo, Bizzarria, Canellino, Cedrato, Cioccolata, Claretti di Francia, Fragole, Garofano, Ginepro del Libano, Macis, Maraschino, Perfett' amore, Rhabarbara, Stomachico oder Stomacale, Triacca und Vniglia; superfeine sind: Balsamo della vita, del Principe, Maraschino, Rallegra-cuore und Specifico per la salute. Die vorzüglichsten unter den Likören erhalten wir von Paris, Nancy, Aix, Grasse, Verdun und Pfalzburg. Die Schweiz liefert das bekannte Kirschwasser; Zara im venetianischen Dalmatien Maraschinlikör, ꝛc. Likörweine heißen die süßen, dicken und starken Weine, der Malvasier, die spanischen Sorten, der Kararienfekt, Palmfekt, Lunel, Ciotat, Tokkayer, u. dgl.

Liquidambar, Liquidambra, s. Storax.

Liquiritae radix, s. Süßholz.

Liquiritae succus, s. Süßholzsaft.

Lirac, ein rother Franzwein, der besonders über Cette ausgeführt wird. Man handelt ihn bei Trommel.

Lisards, sind Leinwande, die in Persien und Ostindien gewebt, und durch die europäischen Handelsgesellschaften zum Verkauf gebracht werden. Sie sind in Stücken von 28 Stab.

Lisieux, breite französische Leinen, die zu Bernay in der ehem. Normandie gewebt werden. Ihre Beschaffenheit ist sehr verschieden. Sie gelten, nach der Feinheit 24 bis 100 Sous der Stab.

Lisir sind Treßbänder mit Spiegelkanten.

Lisirband ist ein geblümtes Band, dessen Grund das Ansehen des gerippten Grosdetours hat und zusammenhängende, zerstreute Blumen als Blätter darstellt.

Listados, sind 5/4, 6/4 auch wohl 7/4 breite lausitzische Leinen, zu Tapeten und Möbelüberzügen bestimmt, die zu Lauban und in der dasigen Gegend gewebt, und theils unter dem gedachten Namen, theils auch unter dem von Gingangs, nach Spanien und Portugal verfahren werden.

Lithantraces, s. Steinkohlen.

Lithargyrium, s. Glette.

Llamas, oder, wie es ausgesprochen werden muß, Liamas, ist der Name gewisser Schaafe in Südamerika, die zum Lasttragen und zur Fortschaffung der Waaren von einem Orte zum andern, gebraucht werden. Ihre Wolle bringt man zwar auch zum Handel, und nimmt sie zu eben den Fabrikaten, wie die Vigognewolle; indessen hat sie einen unangenehmen Geruch, und wird daher weniger geschätzt, als die andere.

Lobelie (Lobelia Siphillitica L.) eine Pflanze mit aufgerichtetem Stengel, eyrundlanzenförmigen, etwas sägeartig gezähnten Blättern, und zurückgebogenen Kelcheinschnitten, die in Virginien wächst. Die Wurzel davon ist medizinal. Sie besteht aus weissen Fasern, die einer Linie dick, und zwei

Finger lang sind. Sie schmeckt fast wie Tabak, welcher Geschmack lange auf der Zunge bleibt und Erbrechen erregt. Man gebraucht sie gegen venerische Uebel.

Lochreas ist eine irländische rohe und auch weisse Leinwand, nach Art der Osnabrughs, 28 Zoll breit, die um Galway gewebt, und meist über Dublin verfahren wird. Sie hat den Namen von der Stadt Lochrea, wo sie am stärksten gemacht wird.

Locrenan, eine Art roher Hanfleinwand, die den Namen von dem Orte führt, wo sie zuerst gewebt worden ist. Man macht sie jetzt an mehrern Orten in Bretagne häufig nach. Die Waare ist 2/3 Stab breit und 30 Stab lang. Sie geht über Bayonne nach Spanien, und zuweilen auch nach England. Ihr Gebrauch ist zu Segeltüchern für die Fahrzeuge.

Loden, eine Gattung geringer wollenen Zeuge, die das Mittel zwischen Boy und Tuche hält, und hie und da in Schwaben, besonders zu Nördlingen gewebt wird. Die sogenannten Lodenweber machen diesen Artikel.

Loermann, s. Käse.

Löffel, fr. Cuillères, sind bekannte Tisch- und Speisegeräthe, ꝛc. Der Händler mit kurzen Waaren führt Löffel von mancherlei Materie u. Form. De silbernen sind ein Sortimentsartikel der Goldschmiede, der Augsburger Silberarbeiter ꝛc.; die plattirten, prinzmetallenen, similornen, zinnernen, blechernen, u. s. w. derjenigen, die kurze Waaren führen. Die blechernen Löffel liefern in großer Menge Sachsen, Böhmen, Steyermark, ꝛc. Die Löffelschmiederei Sachsens ist hauptsächlich zu Obersachsenfeld und Bärensbach im Schwunge; doch trifft man auch zu Eibenstock, Wildenau, Raschau, Mittweide und Markersbach verschiedene Löffelschmieden an. Der stärkste Vertrieb dieser aus Zaineisen geschlagenen, geglätteten und verzinnten, auch zum Theil an den Stielen mit allerley eingestochenen Zierrathen versehenen Löffel, geht nach Polen, Rußland und in die Tartarei. Gemeiner Löffel macht man in den sächsischen Löffelfabriken sieben Sorten, nämlich 1) dicke Löffel, 2) Silberlöffel, 3) rundpolirte Löffel, 4) breite, 5) schmale, 6) Bauerlöffel, 7) Pfennigslöffel. Außerdem drey Sorten Kinderlöffel, nämlich 1) dicke, 2) Silberlöffel, 3) Breitstielige; ferner zwey Sorten Potagelöffel, drey Sorten Rahmlöffel und mehrere Sorten Kaffeelöffel. Der Verkauf geschieht Duzzendweise. An Ort und Stelle galten sonst 100 Duzend im Durchschnitt 10 3/4 Rthlr. Im Handel mit kurzen Waaren kommen noch vor: hölzerne braun und schwarz gefirnißte Löffel, fr. cueillères de bois vernies brunes et noires; hörnene cueillères de corne; weißblechene, doppelte und einfache, de fer blanc double et simple; beinerne Senflöffel, cueillères d'os pour la moutarde, u. s. w.

Löffelkraut, Scharbockskraut, lat. und fr. Cochlearia, ein schmackhaftes, scharfschmeckendes und flüchtiges Kraut, das in Schweden, Dänemark und andern nördlichen Ländern, auf den Klippen und Anhöhen wild wächst, und auch von da häufig, in Fäßchen eingemacht, zu uns gebracht wird. Die Seeleute und Schiffer gebrauchen es als ein vorzügliches und bewährtes Mittel gegen den Scharbock. Nicht nur die Branntweinbrenner ziehen damit vielfältig ihre Branntweine ab, sondern man macht auch hie und da eignen Löffelkrautwein, ꝛc. Der Same kann noch mit mehrerm Nutzen, als das Kraut selbst, gebraucht werden. Dieser schmeckt auch viel stärker. Eines der wirksamsten unter den blutreinigenden Mitteln ist der frisch ausgepreßte Saft von diesem Kraute, wenn man diesen im Frühjahr in Fleischbrühe oder Ziegenmilch genießt.

Lohe, Gerberlohe, fr. le tan, eine gestampfte oder gepülverte Holzrinde von zusammenziehender und austrocknender Eigenschaft, welche zum Gerben gebraucht wird. In einigen Ländern wählt man dazu die Rinde von den alten, und in andern wieder die von jungen Eichen; in noch andern, z. E. im Oesterreichischen, nimmt man dazu die von Tannen und Fichten. In Frank-

reich bedienen sich die Gerber hie und da des Rédon oder Roudon (Coriaria myrthifolia L.), einer myrthenähnlichen Pflanze, die in Obergascogne, besonders um Leytoure, Armagnac, Condom und Auch, mit Fleiß gebaut wird, in Rußland und Polen aber wild wächst. Besonders gibt man hiermit den Bock- Schaaf- und Hammelfellen die Gahre, und richtet sie auf Kalblederart zu, worauf sie peaux passées en mesquis genannt werden. Die Gerber in Gascogne bedienen sich auch dieses Mittels, dem Kuh- und Kalbleder den ersten Auftrag, première nourriture, zu geben. So dienen ferner zu Lohe die Tormentillwurzeln, die Knoppern, die Galläpfel, die Tamarisken, die Bärentraube, die Granatapfelrinde, der Sumach oder Schmack und noch viele andere Substanzen, welche adstringirende Säfte enthalten. Die gemahlene, gestampfte, oder kleingehackte Lohe darf nicht lange aufgehoben, noch weniger der Luft und Sonne blosgestellt werden, weil sie durch das Ausdünsten ihre balsamischen Theile verliert, und eine feuchte Luft die salzigen Theile auflöset und der Gahre nachtheilig ist. Die Holländer treiben mit diesem Artikel einen ziemlichen Handel. Er wird in Holland Sack- oder Scheffelweise gehandelt. Die schon gebrauchte Lohe wird entweder nochmals zum Lohgahrmachen der schwächern Häute, oder zur Düngung der Felder, oder gedörrt zur Feuerung, ꝛc. angewandt. Die frische Lohe wird am meisten geschätzt. Läßt man sie aber zu alt werden, so verliert sie ihre beste Kraft und Eigenschaft, nämlich die, daß sie die Poren des Leders zusammenzieht. In Frankreich handelt man die Rinde bei Bottes von einer gewissen Größe; die gestampfte Lohe aber bei Muid von 20 bis 24 Säcken.

Lohgahres Leder, s. Leder.

Lohrglas, heißt ein englisches oder venetianisches Kronenglas, welches nicht geblasen, sondern in der Luft geschwungen, wird, wodurch es die Gestalt einer großen Scheibe bekommt. Der Mittelpunkt dieser Scheibe, woran beim Schwingen das Eisen befestiget war, heißt die Galle; diese gebraucht man zu den sogenannten Blendlaternen, weil sie dick ist, und den Schein des Lichts verstärkt. Das Uebrige wird wie Kreideglas gebraucht. Man handelt diese Sorte Glas Korbweise; der Korb hält 12 bis 24 Stück.

Loireweine, sind gute Franzweine, die insonderheit nach Paris häufig verfahren werden. Die um Roanne und der sogenannte Perreux sind sehr im Rufe.

Lombard, eine Sorte französisches Papier, das die Fabriken zu Annonay liefern. Es ist von verschiedener Art. Man hat z. E. grand Lombard, und Lombard schlechthin. Letzteres ist 21 Zoll und 3 Linien breit, 18 Zoll hoch, und 20 bis 24 Pf. schwer. Ordinair Lombard ist eine etwas geringere Sorte, von welcher das Mehrere unter dem Artikel Grandcarré zu ersehen ist.

Lombardische Lammfelle, heißen kohlschwarze, glänzende und gekräuselte Lammfelle, die aus der Lombardey über Triest zum Handel kommen, und bei 100 Stück gehandelt werden. Die Kürschner gebrauchen sie zum Nachmachen der Hermelinschwänze.

Londes, sind geköperte wollene Zeuge, welche besonders zu Amboise in Touraine von lauter Landwolle verfertigt werden. Sie sind 7/12 Stab breit, und verschiedener Länge.

Londner Tücher, die feinste Gattung berliner Tücher, welche im Lagerhause zu Berlin aus spanischer Prim-Segoviawolle verfertigt wird, und eine Nachahmung des ächten englischen Tuchs ist. Sie sind 9/4 E. breit, und werden aufs beste gewalkt und appretirt.

Londons, s. Calmoucks.

Londres und Londrins, eine Gattung französischer Tücher, die in vielen Orten in Languedok, Provence, Normandie und Dauphine gewebt, und in ausserordentlicher Menge nach Italien, den Ländern im Orient und in der Levante, ꝛc. ausgeführt wird. Man unterscheidet sie in siebenerlei Sorten, nämlich Mahons, die feinste, Londrins prémiers, Londrins séconds, Londres larges, oder breite Sorte, Londrestücher schlechtweg, endlich in Seizains oder Seizains und Aboucouchu.

Digitized by Google

Die Londres larges sollen aus der feinsten oder Fleuretwolle von Languedok, Nieder-Dauphine, Gandia, Roussillon, oder aus großer Albarazine gewebt seyn, die Kette aus 2400 Fäden bestehen, die Breite aber, wenn das Tuch aus der Walke kommt, 1 1/4 Aune ohne die Salbänder betragen. Das Wort Londres larges, ist an beiden Enden eingewürkt. Einfache Londres müssen aus Fleuretwolle von Languedok, Nieder-Dauphine, Roussillon und kleiner Albarazine gewebt seyn; die Kette aus 2000 Fäden bestehen. Das Tuch ist, wenn es aus der Walke kommt, 1 1/6 Aune breit.

Die Londrins prémiers müssen, zufolge des Reglements, von lauter Segoviawolle erster Sorte gewebt seyn; die Kette soll aus 3000 Fäden bestehen, und ihre Breite, so wie das Gewebe gewalkt worden ist, 1 1/4 Aune betragen. Die Worte Londres prémiers sind am vordersten Ende zu lesen.

Bei den Londrins séconds soll die Kette von Sorawolle, die Trame aber von Segovias segundas gemacht werden; die erstere soll aus 2600 Fäden bestehen. Sie sind 1 1/6 Aune breit. Die Londrins werden jetzt in Böhmen, Mähren, ꝛc. häufig nachgemacht. In Böhmen nennt man Londrins séconds eine Art Halbtücher, die zu Oberleutensdorf im leutmeritzer Kreise gemacht werden. Sie sind 8/4 Ellen breit und 27 Ellen nach niederösterreichischem Maaße lang. Die brünner Londrins sind 7/4 breit, auch wohl 8/4.

Long-Cloath, ein weißes oder blaues grobes Baumwollengewebe von der Coromandel-Küste, welches im Englischen und Holländischen Zwischenhande in Indien häufig vorkommt. Es ist gewöhnlich 72 Covidos oder 53 Pariser Stab lang, und 1 1/2 Stab breit.

Longelles, heißt an manchen Orten in Frankreich, dieselbe Gattung Zeuge, welche auch Sempiternel genannt wird.

Long-ells, eine Art englischer Perpetuane, zu Tiverton, in Devonshire, Sudbury und Suffolk, ꝛc. verfertigt.

Long-royal, englisches Papier zum Abdruck der Kupferplatten, 18 Z. hoch, 27 1/2 Zoll breit, wovon der Preis 20 bis 30 Schilling beträgt.

Long-Worcesters, englische Tücher, die 7/4 Yards breit, 30 bis 33 Yards lang sind, und 78 Pf. wiegen sollen. Man macht sie zu Worcester, Coventry und Hereford.

Longuis, eine Art von gewürfeltem ostindischem Taffet.

Lontarzucker ist ein Zucker, der in Ostindien aus dem frischen Safte der fächertragenden Weinpalme (Borassus stabelifer) gekocht wird.

Lopesiawurzel, (Radix Lopez, Radix lopeziana) eine ostindische ungefähr 2 Zoll dicke Wurzel, äusserlich gelb, worauf eine wollicht bräunliche Haut folgt; der innere holzige Theil ist ebenfalls gelb, so wie das Mark. Sie hat weder Geruch noch Geschmack. Die holländ. ostind. Kompagnie bringt sie von Malakka zu den Auktionen. Redi hat von dem Baume, der diese Wurzel gibt, eine Beschreibung, aber noch sehr unvollständig, geliefert. Der Artikel ist den europäischen Aerzten zuerst im J. 1771 durch Gaubius bekannt geworden. Er ist jetzt wenigstens in den größern Apotheken vorräthig. Wir bekommen die Wurzel in Stücken von verschiedener Größe, wohl 8 bis 10 Zoll lang, und 1 oder 2 Zoll dick, doch auch zuweilen dünner. Sie sind holzig, das Holz hat eine Strohfarbe, ist leicht, und wenn man es durchschneidet, porös, bis auf den innern Theil, welcher härter, dichter und weißröthlich ist. Sie haben eine braune Rinde, und auf dieser sitzt hin und wieder ein weiches, schwammichtes, gelbes Gewebe, das zuweilen über eine Linie dick ist. Die dünnern Stücke haben mehr Kraft, als die dickern. Die Wurzel hat keinen Geruch, und nach Gaubius auch keinen Geschmack. Ihre medizinische Kraft besteht darinn, daß sie die hartnäckigen Bauchflüsse stillt.

Loquis-a-cul-noir, eine Gattung Glasperlen, welche die Europäer zum Handel auf der afrikanischen Küste gebrauchen. Sie sind walzenförmiger Gestalt, etwa 5 Linien lang und 2 breit. Ihre Farbe ist roth, mit schwarzen Ringeln um die Oehre.

Digitized by Google

Jutbrücke, eine Brücke, welche über einen Graben führt, der vor einer Festung liegt, und welche, wenn sie aufgezogen wird, den Zugang zu der Festung verhindert. Sie ist gewöhnlich mit einem Thore versehen, welches geschlossen wird, wenn die Brücke aufgezogen ist. Die Einrichtung der Jutbrücken ist verschieden. Bei den einfachsten ist ein Flügel der Brücke an einer Seite des Grabens befestigt und kann mittels Ketten, welche an dem andern Flügel befestigt sind, und über Rollen laufen, aufgezogen werden. Bei andern ist der Flügel der Brücke, welcher an der Seite des Grabens befestigt ist, mit Zapfen versehen, welche in Löchern laufen, und der andere Flügel wird mittels Ketten, welche über Rollen laufen, aufgezogen. Bei noch

Tonkunst, die, Musik, Musikkunst, Musikwissenschaft, Musikwissenschaft, Musikwissenschaft

Drechsler- und Tischlerarbeiten, zu eingelegten Sachen, Toiletten, Kabinettern u. dgl. verarbeitet. Wenn man dasselbe mit inkarnat Tarnisol-Läppchen bestreicht oder reibt, welche in eine Mixtur von aufgelösetem lebendigen Kalk mit Menschenharn eingeweicht worden sind, so bekommt es die hervlichste Farbe, die sonst nur die kostbaren amerikanischen Holzarten sehen lassen. Das Holz von dem Trauben-Kirschbaume ist weiß oder gelblich. Es wird ebenfalls zu allerley Tischler- und Drechslerarbeiten angewandt. Noch vorzüglicher ist das Lucienholz von der immergrünenden Nordamerikanischen Traubenkirsche (Prunus podus Carolina), auch falscher Mahagonybaum, Engl. the bastard Mahagony genannt. Dieses gleicht in der Farbe dem Mahagonyholze. Das Ansehen der daraus verfertigten Möbeln wird immer schöner.

Lucienrinde, s. Chinarinde.

Lucienseide. Dazu gehören verschiedene gedrehte und zweymal über die Mühle gegangene Seidensorten aus Messina, Mailand, Bologna, Bergamo, Reggio ꝛc. Man gebraucht sie in großer Menge in den Seidenmanufakturen zu Paris, Lyon ꝛc. Vorzüglich schätzt man die von Bologna, welche man zu den schönsten Stoffen, Sammeten, Satins ꝛc. anwendet.

Lucio Perza, s. Sander.

Lucius, s. Hecht.

Luckipore, eine Art Cassas oder Druckatune, welche die dänisch-asiatische Kompagnie nach Europa zum Verkauf bringt. Sie ist 28 bis 29 Ellen nach kopenhagener Maas lang, u. 11/8 bis 1 7/16 Ellen breit.

Luggold, fr. Clinquant d'or, s. Flittergold.

Lumbrici terrestres, s. Regenwürmer.

Lumia, Lumincella, in Sizilien und dem Neapolitanischen, die süßen Patriarchzitronen, so wie auch die sauren, welche der Franzose citrons d'attrape nennt. Die kalabreser und die birnförmigen sind sehr gut von Art und Geschmack. Auch sind sie so leicht, daß man Baumwolle in der Hand zu haben glaubt, wenn man sie anfaßt. Die von der größern Art nennt man Bergamottcedri.

Lumpen, Hadern franz. chiffons. Dieser Artikel, so schlecht und unbedeutend er Manchem vorkommen mag, ist doch ein unentbehrlicher Stoff zu verschiedenen sehr wichtigen Manufakturen. Die Papiermühlen, Karten-Karton- oder Pappe- u. dgl. Fabriken, können ohne ihn schlechterdings nicht arbeiten. Alles Papier, das heutiges Tags im Gebrauch ist, wird aus abgenutztem leinenem (seltener baumwollenem) Zeuge, oder aus Lumpen verfertigt. Das weisseste, feinste, rein gewaschene Leinen ist zu dieser Absicht unstreitig das beste, und allemal ist das abgetragene dem neuen vorzuziehen. Aber wollene und seidene Lumpen lassen sich nur zu grauem Papier oder zu Pappe anwenden. Die flächsenen müssen von den hänfenen abgesondert, und jede Sorte muß für sich verarbeitet werden. Die weissen taugen zu allerhand Schreibpapier, die färbigen zu blauem, die wollenen zu Fließ- od. Löschpapier. Deutschland macht bis jetzt von seinen Hadern und Lumpen den Gebrauch nicht, den es nach Vorschrift einer gesunden Handelsindustrie damit zu machen im Stande wäre. Es überläßt dieses Material größtentheils den Ausländern, und läßt sich von diesen wieder mit Papier, besonders mit den feinern Sorten, versehen; s. Papier. In Hamburg, Bremen, Lübeck, Köln und mehrern Orten am Rheine, hat Holland seine Kommissionaire, die diese Waare fleißig in ihre Magazine einsammeln, und bei ganzen Schiffsladungen nach Holland schicken. Man sagt, daß Holland alle Jahre für 100,000 fl. Lumpen aus Deutschland wegführt, und es ist sicher, daß es einige Mill. jährlich wieder von Uns und Andern für Papier löset. Frankreich und England machen ausser Papier, Karten, Karton und Papiermacheartikeln, auch noch aus den Lumpen die Bougrans, eine gemeine Art Zeuge, die bis nach Indien verfahren wird.

Lump-Sugar, der englische Lumpenzucker. s. Zucker.

Lüneburger Klosterband s. Band.

Lüneburgische Linnen sind feine, mittlere und ordinaire flächsene, so wie auch Halbheedelinnen, die im Herzogthum Lüneburg verfertigt werden, vorzüglich in den Aemtern Luchow u. Wustrow. Die feinen sind 5/4 bis 7/4 Ellen br.; die sogenannten 16bindschen 1 1/8 bis 5/4 Ellen; die halbflächsenen 12- und 14bindschen 1 1/8 bis 1 3/8 br. Alle gute Waare muß mit dem Wappen des Landes, dem Namen des Schauortes und der Ellenzahl gestempelt seyn.

Lungenklee, s. Klee.

Lungenkraut, (Pulmonaria) fr. la pulmonaire, ein Kraut, das zwischen schattigen Dornhecken wächst, aber auch in Gärten mit Fleiß gezogen wird. Man hat eine gefleckte, breite und schmalblätterigte Art. Es wird unter den Wundkräutern gebraucht. Auch gibt das gemeine u. gefleckte Lungenkraut mit dem recht gesättigten saffrangelben Aufguß, wenn etwas Eisenvitriol zugesetzt wird, eine schwarze Farbe, wie Dinte.

Lungenmoos, s. Moos.

Lunison, eine Gattung bourdeauxer Wein, die in Bariques von 90 Pots gehandelt wird.

Lunte, Zündlunte, fr. la mèche, ein locker gedrehter Strick von alten geschlagenen Tauen, oder Stricken, zuweilen auch von Hanf- oder Flachswerg, das zum zweitenmal in der Hechel geblieben, hernach gereinigt, und Daumen- oder Fingersdick gesponnen worden ist, doch so, daß es leicht Feuer fangen, und auch allmählig fortglimmen kann. Eine gute Lunte muß eine harte Kohle geben, die sich oben zuspitzt, sie muß Widerstand leisten, wenn man sie irgendwo andrückt. Sie ist ein Artikel der Seiler, und wird Centner- o. Bundweise verkauft. Gewöhnlich sollen auf einen Centner 32 Bund gehen, und jeder davon 21 Klafter lang seyn.

Lupinen, s. Feigbohnen.

Lupulus, s. Hopfen.

Lupus, s. Wolf.

Luquoise heißen seidene, und reiche Zeuge, welche ursprünglich zu Lukka in Italien gewebt, hernach aber auch in andern Gegenden Italiens nachgemacht wurden. Es gibt von diesen Geweben glatte, gemusterte, mit Gold und Silber, u. s. w. Sie sollen nach dem Fabrikreglement 11/24 Stab breit seyn.

Lustrati, in Italien die Glanztaffete. Die meisten liefert Florenz. Sie sind 5/8 bis 5/4 breit.

Lustrin, Lustrine, ein seidenes, auf Droguetart gewebtes Zeug, das nur dadurch vom Droguet unterschieden ist, daß es atlasartige Blumen u. Muster hat. Es ist 3 1/2 Viertel Elle breit und 70-80 E. lang. Es gibt sowohl bunte als zweifarbige, auch einfarbige, mit fassionirtem Grunde, nach Art der broschirten Taffete, mit Kantenmuster u. s. w. Die vorzüglichsten liefert Lyon.

Lustrings, sind seidene ostind. Zeuge, die besonders die holl. ostind. Gesellschaft zum Handel bringt, und zwar in folgenden Sorten und Preisen: Glatte Lustrings, 8fädiger Gattung, 2 Cob. breit und 45 E. lang, von 58-60 fl.; dergl. mit atlasartigen Mustern, zu eben dem Preise; dgl. changeant- oder wandelfarbige, 53-55 fl.; dgl. mit Streifen, eben so. Gemalte 12drähtige mit Gold und Silber durchwürkt, 75-78 fl.; dgl. reiche, mit Atlasstreifen, 64 fl.; dgl. gegitterte, 79-80 fl.; dgl. 2 E. breit und 38 E. lang, zu 60-65 fl.; dgl. glatte zu Möbeln, 2 1/8 breit und 45 E. lang, 50-60 fl.; endlich, gemalte, mit Gold und Silber, 89-90 fl. Bankgeld, das Stück.

Lutra, s. Fischotter.

Lütticher Flinten, s. Gewehre.

Lychnis coronaria, s. Marienröslein.

Lychnis saponaria, s. Seifenkraut.

Lyoner Zeuge, s. Seidenzeuge.

Lyonisch Gold und Silber, s. Leonisch Gold ꝛc.

Ende des ersten Bandes.

BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google